Süßspeisen

Polentaflammerie mit Kernöl auf Waldheidelbeeren

Nachspeise
Rezeptart

20 Minuten
Zubereitung

leicht
Schwierigkeit

Zutaten für 4-6 Portionen

125 ml Milch
50 g Kristallzucker
40 g Minuten-Polenta
½ Vanilleschote
1 Orange
1 Eigelb
1 Blatt Gelatine
200 ml Schlagobers
1 Eiweiß
3 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Garnitur:
50 g karamellisierte Kürbiskerne
12 Stk. Schokoladenblättchen
200 ml Waldheidelbeerkompott oder Holunderbeerenröster

Zubereitung

Von der Vanilleschote das Mark auskratzen. Milch aufkochen, Zucker, Vanille und die Schale von einer ½ Orange dazugeben. Die Polenta einrühren und 1 Minute köcheln und Masse leicht überkühlen lassen.
Das Eigelb und die in kaltem Wasser eingeweichte, ausgedrückte Gelatine einrühren. Schlagobers sowie Eiweiß steif schlagen und beides unter die Polentamasse heben. Das Kernöl einfließen lassen und grob (marmorförmig) unterziehen.
Polentaflammerie auf dem Kompott anrichten und mit Kürbiskernen und Schokoladenblättchen garnieren.

Rezept von Richard Rauch (Steira Wirt) / Foto: Stefan Kristoferitsch