

Weißer Polenta mit Pflaumenkompott

(Für 4 Personen)

100ml Pflaumensaft
100ml Orangensaft
Saft und abgeriebene Schale von 1 Zitrone
2 Sternanis
1 Zimtstange
100g braunen Zucker
400g Pflaumen (entsteint, frisch oder tiefgekühlt)
1 Vanilleschote
600ml Milch
100g Schlagsahne
150g Polenta (Maisgrieß)
Nach Belieben Zitronenmelisse zum Garnieren

Pflaume-, Orangen- und Zitronensaft und -schale, Sternanis und Zimtstange in einem Topf mit 50g Zucker vermischen. Aufkochen und um ein Drittel einkochen. Dann die Pflaumen zugeben und 5-8 Minuten köcheln.

Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herausschaben. Vanilleschote und Vanillemark mit Milch, Sahne und übrigem Zucker (50g) aufkochen. Grieß unter Rühren zugeben, bei sanfter Hitze ca. 10 Minuten quellen lassen. Vanilleschote entfernen.

Polenta in Schälchen oder Teller verteilen. Sternanis und Zimtstange aus dem Pflaumenkompott entfernen und die Gewürzpflaumen mit Zucker und Zitronensaft abschmecken. Mit etwas Polenta und nach Belieben Zitronenmelisseblättchen anrichten und sofort servieren.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!



Der Kleinwalsertaler Rosenhof, Zu Gast bei Familie Hugger
An der Halde 15, 6993 Mittelberg - Österreich
Tel. 0043 5517 5194
info@rosenhof.com, www.rosenhof.com