Polenta-Pudding mit Apfel-Sorbet

Für 4 Personen

Für das Apfelsorbet:

4 Äpfel	300 ml Läuterzucker	50 ml Wodka
Saft von 1 Zitrone		

Für den Polentapudding:

500 ml Milch	5 Sternanis	3 Eigelb
1 Ei	80 g brauner Zucker	3 Blatt Gelatine
4 EL Instant Polenta	1 Prise Salz	50 ml Orangenlikör
300 g Sahne		

Für das Sorbet die Äpfel waschen, trockenreiben, schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Apfelwürfeln ca.10 Minuten blanchieren. Abgießen und abkühlen lassen. Anschließend mit Läuterzucker, Wodka und Zitronensaft sehr fein pürieren. Dann in einer Eismaschine oder einer Metallschüssel in der Tiefkühltruhe unter gelegentlichem Rühren ca. 4 Stunden einfrieren. Die Milch und Sternanis in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde ziehen lassen. In der Zwischenzeit Eigelbe und Ei mit Zucker hellcremig rühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sternanis entfernen und die Milch aufkochen. Polenta und Salz mit einem Schneebesen unter die Milch rühren, bis eine cremige Masse entsteht. Bei schwacher Hitze weitere ca. 5 Minuten rühren. Dann die mit Zucker-Eimischung unterheben. Die Masse etwas abkühlen lassen. Orangenlikör erwärmen. Gelatine ausdrücken und im heißen Likör auflösen. Unter die Polentamasse rühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Polenta in tiefe Teller füllen und kalt stellen. (Der Pudding sollte trotz Gelatine cremig bleiben). Mit dem Sorbet anrichten

Björn Freitag am 22. April 2013