

Süße Polenta mit Zitronen-Thymian, Portwein-Zwetschgen

Für 4 Personen

Für die Polenta:

300 ml frische Vollmilch	2 EL Zucker	2 Prisen unbeh. Salz
4 Stängel Zitronenthymian	2 Eier	50 g Polentagries
4 Stängel Zitronenthymian		

Für die Portwein-Zwetschgen:

300 g Zwetschgen	1 EL Butter	2 EL Zucker
6 EL Portwein	Zimt	Zimtblüten
Löffelbiskuit	Butter	

Für die Polenta:

Milch mit Zucker, Salz und Zitronenthymian zum Kochen bringen. Rührt man die Milch dabei nicht um und lässt den Zucker unten liegen, brennt die Milch nicht an.

Die Eier trennen und das Eiklar zu Eischnee schlagen.

Den Polentagries in die Milch geben und unter Rühren noch etwa 3 Minuten köcheln lassen. Den Thymian entfernen.

Die Polenta etwa 5 Minuten ziehen lassen und dann die Eigelbe unterrühren. Danach den Eischnee vorsichtig unterheben.

Für die Portwein-Zwetschgen:

Die Zwetschgen halbieren, den Kern entfernen und dann in Spalten schneiden.

Butter und Zucker in einem Topf karamellisieren und mit dem Portwein ablöschen. Die Zwetschgen dazu geben und so lange rühren, bis sie weich werden. Sie dürfen aber gern noch etwas Biss behalten. Mit Zimt und Zimtblüten würzen.

Die Zwetschgen kreisrund auf dem Teller anrichten. Mit Hilfe zweier Esslöffel Nocken von der Polenta abstechen und auf die Zwetschgen setzen. Mit dem Zitronenthymian garnieren.

Wer mag, kann übrig gebliebenen trockenen Kuchen, zerbröseln und in Butter anrösten. Die Brösel dann, samt Butter, auf die Polenta Nocken geben.

Sarah Wiener am 17. März 2018