

Süße Polenta-Creme mit Äpfeln, Grappa-Rosinen

Für 4 Personen

Polentracreme:

40 g Rosinen	2 cl Grappa	3 Äpfel, klein
30 g Butter	1 EL Zucker, braun	2 EL Weißwein
2 EL Pinienkerne	480 ml Milch	50 g Zucker
80 g Maisgrieß		

Eierlikörschaum:

100 ml Eierlikör	100 ml Sahne
------------------	--------------

Polentracreme:

Die Rosinen in Grappa einweichen. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Äpfel darin andünsten. Mit braunem Zucker bestreuen und mit Weißwein ablöschen. Grappa-Rosinen und Pinienkerne zugeben und kurz mit den Äpfeln weiterdünsten. Die Äpfel sollen fast gar sein, aber nicht zerfallen. Milch und Zucker aufkochen. Den Maisgrieß einrühren und weiterhin einige Minuten rühren, bis der Brei dick wird.

Eierlikörschaum:

Den Eierlikör mit der Sahne verrühren und in einen Sahne-Siphon geben, zwei CO2-Patronen aufschrauben und kräftig schütteln. Die Polentacreme auf sechs Portionsschälchen verteilen. Unmittelbar vor dem Servieren die Äpfel auf die warme Polentacreme verteilen und mit einem Tupfer Eierlikörschaum aus dem Sahnesiphon garnieren.

Tipp:

Nach Geschmack kann noch etwas Safran in die Polentacreme gegeben werden.

Sarah Wiener am 26. März 2010