

# Rhabarber-Polenta

## Für zwei Personen

150 g Polenta	2 Stangen Rhabarber	1 Orange
1 Schote Vanille	200 ml Apfelsaft	200 ml Rhabarberfond
200 ml Milch	4 EL Butter	100 g Mandeln (gehobelt)
2 EL Zucker	2 EL brauner Zucker	

Den Rhabarber schälen (bzw. Fäden ziehen) und in circa 0,5 Zentimeter große Würfel schneiden. Die Schalen (nur die Fäden - nicht die grünen Blätter!) mit einem Esslöffel Zucker verkneten, mit 200 Millilitern kochendem Wasser aufgießen, circa eine Stunde ziehen lassen und durch ein Sieb passieren.

Die Mandelblättchen in einer Auflaufform im Backofen bei 160 Grad Umluft circa zwölf Minuten hellbraun rösten.

Zwei Esslöffel Butter in einem Topf aufschäumen lassen, eine halbierte Vanilleschote zugeben und kurz rösten, bis die Butter gold-braun ist. Den Polenta-Grieß einrühren, mit dem Apfelsaft ablöschen, mit dem Rhabarberfond auffüllen, verrühren und die Polenta quellen lassen. Anschließend die Milch und einen Esslöffel Zucker einrühren und mit Orangenabrieb abschmecken. Wer die Polenta lieber etwas dünnflüssiger mag, kann sie einfach mit etwas mehr Milch oder Rhabarberfond bis zur gewünschten Konsistenz verdünnen.

Die anderen zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen, die Rhabarberwürfel zugeben, das Vanillemark aus der übrigen halben Schote hineinkratzen, den braunen Zucker zugeben, kurz karamellisieren lassen und die gerösteten Mandelblättchen unterrühren.

Die Polenta auf zwei Tellern anrichten und das karamellierte Mandel-Rhabarber- Topping darauf setzen. Mit einer Kugel Rhabarber-, Himbeer-, oder Vanilleeis oder mit einigen Tupfen Vanilleschmand servieren.

Alexander Herrmann am 23. März 2015