

## Cremige Polenta, Gorgonzola, Birnen

### Für 4 Personen

4 festfleischige Birnen a 200 g	4 El Zucker (60 g)	2 Lorbeerblätter
3 kleine Rosmarinzweige	2 Gewürznelken	200-250 ml Weißwein
1 El Butter	1 Scheibe Bio-Zitrone	Salz
Pfeffer	170 g Polenta (Maisgrieß)	600 ml Gemüsebrühe
100 ml Schlagsahne	1-1 Bund Rauke	50 g Parmesan (gerieben)
1 El Butter	120 g Gorgonzola	eventuell 1-2 El Olivenöl
Muskat		

Birnen schälen, längs vierteln und entkernen. Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren. Birnen, Kräuter und Nelken zugeben und 2 Min dünsten. Mit Weißwein ablöschen und bei milder Hitze 12-15 Min. garen. Butter und Zitronenscheiben untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüsebrühe und Sahne aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Polenta unter Rühren mit einem Schneebesen zugeben und bei milder Hitze 10 Min. quellen lassen, dabei häufig mit einem Kochlöffel umrühren. Inzwischen die Rauke verlesen, waschen und trocken schleudern. Parmesan und 1 El Butter unter die Polenta rühren. Auf einem feuchten Holzbrett oder auf einer großen Platte verteilen. Gorgonzola in Stücke zupfen und auf der Polenta verteilen. Rauke darübergeben und eventuell mit etwas Olivenöl beträufeln. Mit den Birnen servieren.

Tim Mälzer am 28. 08. 2010