

**Schmeckt perfekt**



**Rezept von Eveline Wild**

**Polentaauflauf mit Baiserhaube**

**1 Stunde 15 Minuten (ohne Stehzeit)/  
aufwendig**



---

### **Zutaten für 1 haushaltsübliches Backblech (5 cm tief)**

880 g Milch, 90 g Butter, 8 g echter Vanillezucker, Prise Salz, geriebene Schale von 1 Bio-Zitrone, 200 g Polentagrieß, 130 g Eidotter (7-8 Stück), 200 g Eiklar, 100 g Zucker.

Für das Baiser: 200 g Zucker, 75 g Wasser, 110 g Eiweiß (von ca. 4 großen Eiern)

Außerdem: Butter zum Einfetten des Blechs, Brösel zum Ausstreuen des Blechs; frische Ribisel, frische Melisse oder Verbene, Rosmarinblüten.

### **Zubereitung**

Milch mit der Butter, Vanillezucker und Zitruschale aufkochen. Den Grieß unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Die Hitze reduzieren und immer wieder umrühren. Nach 15 bis 20 Minuten Kochzeit die eingedickte Masse zudecken und etwa 1 Stunde auskühlen lassen. Die Eidotter schaumig schlagen. Eiklar und Zucker zu cremigem Schnee schlagen. Beide Massen unter die Grießmasse heben. In das mit Butter und Brösel vorbereitete Blech bzw. in Backformen füllen und bei ca. 180 °C Ober- und Unterhitze 20 bis 30 Minuten backen. Während der Backzeit das Baiser herstellen. Dafür entweder alles zusammen sehr heiß über Wasserdampf schlagen und anschließend kalt schlagen. Oder das Wasser mit dem Zucker auf 120 °C aufkochen, dann zum Eiweiß schütten und kalt schlagen (dauert ca. 10 Minuten). Das Baiser unmittelbar nach dem Backen auf den Auflauf dressieren, nach Wunsch mit einem Bunsenbrenner abflämmen\*, mit Ribiseln und Kräutern ausgarnieren und sofort servieren.

\*Alternativ dazu kann man das Baiser auch bei 210 °C im Rohr überbacken.