

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Polentaschmarren mit Marillenröster

Zutaten

(4 Personen)

- 250 ml Milch
- 60 g Polenta
- Mark von einer Vanilleschote
- 3 Dotter
- 1 Ei
- 2 EL Topfen trocken 20% FiT
- 3 Eiweiß
- 45 g Zucker
- 1 EL Butter zum Backen
- 12 reife Marillen
- 50 g Butter
- Etwas Zucker
- Ein Schuss Marillenschnaps
- Etwas frische Lavendelblüten
- Staubzucker zum Bestreuen

Quelle: ORF extra

Für das Sauerrahmeis

- 500 g Sauerrahm
- 100 g Zucker
- 1 TL Zitronenabrieb

Zubereitung

Polentaschmarren:

Milch und Polenta zusammen mit dem Vanillemark in einem Topf unter ständigem Rühren weichkochen. In die noch warme Masse Eier, Dotter und Topfen einrühren. Dann Eiweiß und Zucker cremig schlagen und in die Polentamasse untermischen.

Ein EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die gesamte Masse einfüllen und diese dann bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten in den Ofen stellen. Anschließend den Schmarren aus dem Ofen nehmen und stückchenweise auf einem flachen Teller verteilen.

Marillenröster:

Marillen häuten und in Spalten schneiden (Tipp: vor dem Schälen 5 Sekunden in kochend heißes Wasser legen und dann mit kaltem Wasser abschrecken). 2 EL Butter und Zucker in einem Topf goldbraun aufschäumen und die Marillen begeben.

Die Marillen mit dem Marillenschnaps ablöschen und weichköcheln. Je nach Geschmack kann man wie hier frische Lavendelblüten dazugeben.

Zitronenthymian zum Verfeinern ist auch eine gute Wahl.

Sauerrahmeis:

Sauerrahm, Zucker und Zitronenschale gut verrühren und in einer Eismaschine frieren.

Zum Servieren die Polenta mit Staubzucker bestäuben, Marillenröster daneben setzen und 2 Kugeln Sauerrahmeis in einer kleinen Extraschüssel beistellen.