

Senferdbeeren mit Moscato d`Asti Eis und Hexenpolenta

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. plus 3 Stunden Abkühlzeit für die Polenta

Zutaten:

Für die Hexenpolenta

500 ml	Milch
1 Prise	Salz
2 El	Zucker
1	Vanilleschote
125 g	Bramata (grober Polantagrieß)
50 g	Rosinen
50 g	Pinienkerne
50 g	Pistazien
Butterschmalz zum Braten	

Für das Moscato d`Asti Eis

0,75 l	Moscato d`Asti
250 g	Butter
5	Eigelb
100 g	Zucker

Für die Erdbeeren

500 g	Erdbeeren
50 g	brauner Zucker
Saft einer halben Zitrone	
8 cl	alter Balsamico
2 Tl	scharfer Senf
50 ml	Olivenöl

Zusätzlich

200 ml	Sahne
20 g	Zucker

Vorbereitung:

Für die Hexenpolenta die Vanilleschote aufschneiden und auskratzen, Mark und Schote mit der Milch, dem Zucker und der Prise Salz aufkochen, 10 Minuten ziehen lassen. Die Vanilleschote entfernen, die Bramata einrühren und unter leisem Köcheln in 30 Minuten ausquellen lassen. Dabei ständig rühren und am Boden schaben. Pistazien und Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne leicht rösten, die Rosinen in 0,1 l Moscato einweichen. Pistazien, Pinienkerne und abgetropfte Rosinen unter die Polenta rühren. Eine flache Form mit Klarsichtfolie auslegen und die Polenta ca. 2cm hoch einfüllen. Zunächst unabgedeckt abkühlen lassen, sobald kein Dampf mehr aufsteigt, abdecken und kühlstellen.

Für das Eis 0,4 l Moscato auf 0,2 l reduzieren, dann den restlichen Moscato zugeben, die Butter in Würfeln einmixen. Eigelb und Zucker schaumig rühren, die heiße Flüssigkeit aufgießen und auf dem Wasserbad zur Rose abziehen. Die Masse in der Eismaschine frieren.

Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. In einer Schüssel zuckern, mit Zitronensaft und Balsamico abschmecken und Saft ziehen lassen. Zwischendurch mit einem Schneebesen leicht andrücken.

Die kalte Polenta in Balken schneiden und in einer beschichteten Pfanne in Butterschmalz von allen Seiten knusprig braten.

Den Senf in etwas vom entstandenen Saft verrühren und mit den Erdbeeren vermischen. Sahne mit dem Zucker leicht anschlagen und beim Anrichten über die Erdbeeren geben. Die noch heiße Hexenpolenta und das Eis neben den Erdbeeren anrichten.

Empfehlung:

Zu Eis würde man normalerweise keinen Wein servieren, aber zu diesem Dessert kann man natürlich wunderbar einen Moscato `d Asti (nicht zu verwechseln mit Asti Spumante) servieren. Er eignet sich auch, weil er mit 5,5 – 6 % Alkohol eher leicht und erfrischend erscheint, als Dessertsekt gut.

Körperreiche Süßweine passen weniger zu Süße und Säure der Erdbeeren.

Viel Spaß wünscht



Kola Kleber