

Winterfrühstück: Cremige Polenta mit Marzipan & Apfelkompott



Neulich erzählte mir ein Freund, mit dem ich die Leidenschaft fürs Kochen, Genießen und Rezepte-Entwickeln teile, von einem schrägen Traum: „Wir waren mit einer großen Gruppe in einem noblen Restaurant. Serviert wurde was Lustiges. Polenta mit Marzipan, dazu zermatschte Avocado und Sweet-Chili-Sauce. Dazu eine ganze gegarte gelbe Möhre und als Krönung lag eine fast schon braune Banane mit Schale auf der Polenta.“

Nach der ersten Belustigung war meine Reaktion darauf: „Polenta und Marzipan kann ich mir super vorstellen. Aber der Rest kann weg.“ =D

Die Idee ließ mich in den letzten Tage nicht mehr los und da das nasskalte Wetter geradezu nach einem warmen winterlichen Frühstück verlangte, wurde das Ganze dann einfach ausprobiert.

Wer wie ich vom Plätzchenbacken noch Marzipan da hat, kann direkt seine Reste verwerten. Das Apfelkompott hatte ich so ähnlich neulich schon mal im Urlaub gekocht und fand es mit der fruchtig-säuerlichen Note sehr passend zur cremig-süßen Polenta. Das Ganze auf einem alten Küchenofen mit Feuer zu kochen, machte umso mehr Spaß. Darauf musste ich diesmal leider wieder verzichten. Aber köstlich und wärmend ist dieses Frühstück trotzdem – auch ohne Ofen.

Winterfrühstück: Cremige Polenta mit Marzipan & Apfelkompott



Winterfrühstück: Cremige Polenta mit Marzipan & Apfelkompott

Für 4 Portionen:

Polenta:

180 g Polentagrieß
1 l Wasser
100 g Sahne oder Butter
60 g Marzipan
 $\frac{1}{2}$ TL Salz

Apfelkompott:

5 Äpfel (z.B. Boskoop)
1 Handvoll Rosinen
1 TL Zimt
1 TL Kurkuma
1 Sternanis, in Stücke gebrochen
1 großer Schuss Fruchtsaft (falls vorhanden)

Für die Polenta das Wasser mit dem Salz aufkochen und die Polenta mit dem Schneebesen einrühren. Auf kleiner Hitze und unter häufigem Rühren 10 Minuten garen. In der Zwischenzeit das Marzipan ganz klein zupfen oder fein würfeln. Zum Schluss Marzipan, Sahne oder Butter dazugeben und alles unterrühren, bis die Polenta cremig ist.

Für das Kompott die Äpfel waschen, das Fruchtfleisch vom Kerngehäuse schneiden und grob in Stücke schneiden. Mit den Rosinen, den Gewürzen und dem Saft oder ein wenig Wasser in einen Topf geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze schmoren, dabei gelegentlich umrühren.

Sobald die Äpfel weich sind, etwas Polenta in eine Schale geben und das Kompott drum herum verteilen. Wer mag streut noch ein wenig Zimt darüber.

[Natürlich könnt ihr dieses Gericht auch mit Grießbrei oder sogar Milchreis machen!]

Winterfrühstück: Cremige Polenta mit Marzipan & Apfelkompott



Winterfrühstück: Cremige Polenta mit Marzipan & Apfelkompott

Habt ihr auch schon mal im Traum Rezepte entwickelt? Ich hoffe, dieses traumhafte Frühstück weckt eure Lebensgeister und versüßt euch den Tag!
Habt eine genussvolle Zeit und macht es euch schön,
eure Judith



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

0

Send email