

Vanille-Rhabarber mit karamellisierter Orangen-Polenta

Zutaten für 4 Portionen

Rhabarber:

300 g Rhabarber
1/2 l Johannisbeersaft
50 ml Himbeersirup
1/2 Stange Zimt, 3 Gewürznelken
1 Vanilleschote, längs aufgeschlitzt
15 g brauner Zucker
abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Orange
3 Scheiben Ingwer, geschält

Orangen-Polenta:

100 g Maisgrieß, 2 EL brauner Zucker
15 g Butter, 4 cl Orangensaft

Außerdem:

12 EL Vanillejoghurt (300 g)
Zesten von je 1 Bio-Orange und -Limette
16 Amaretti, Zitronenmelisse

1 Den Rhabarber waschen, die dünne Haut samt Fäden abziehen und die Stangen schräg in 2 cm große Rauten schneiden. Den Johannisbeersaft mit dem Himbeersirup, Zimt, Gewürznelken, Vanilleschote und Zucker in einen Topf geben. Orangenschale und Ingwer zufügen, alles kurz aufkochen und den Rhabarber im Würzsud bissfest garen. Den Topf vom Herd nehmen und den Rhabarber abgießen, dabei den Sud auffangen. Den Rhabarber beiseite stellen.

2 Für die Polenta den Rhabarbersud in einem Topf aufkochen und den Maisgrieß mit dem Schneebesen einrühren. 1 EL Zucker zufügen und die Polenta bei schwacher Hitze 10 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen.

3 Die Polenta in eine flache Form füllen, glatt streichen und mit Klarsichtfolie bedeckt im Kühlschrank fest werden lassen. Anschließend die Polenta in 1,5 cm große Würfel schneiden.

4 Die Gewürze entfernen und den Rhabarber in tiefe Teller verteilen. Die Butter mit dem übrigen Zucker hell karamellisieren, mit dem Orangensaft ablöschen und den Karamell loskochen. Die Polentawürfel kurz in der Karamellsauce wenden, dann erkalten lassen.

5 Die Polenta über den Rhabarber verteilen, mit je 3 Löffeln Vanillejoghurt verfeinern und mit Zitruszesten, Amaretti und Melisse garniert servieren.