

SEPTEMBER 2021



POLENTA-SCHMARREN MIT VANILLEGLACE

REZEPT VON STEFAN HEILEMANN · WIDDER RESTAURANT

DAS BRAUCHT'S FÜR 2 PERSONEN

- 500 ml** Milch
- 50 g** Butter
- 1 Prise** Salz
- 100 g** Polenta Griess
Abrieb von 1 Zitrone
- 100 g** Sauerrahm
- 3 EL** Zucker
- 1** Vanilleschote
- 3** Eier
Staubzucker
Vanilleglace

Zur Dekoration

Saisonale frische Früchte

WEINEMPFEHLUNG

*Empfehlung by Didier Clauss,
Restaurantleiter La Rôtisserie*

IL GIUBILEO 2018

Zu dieser herzhaften und doch erfrischenden Süssspeise empfehlen wir den preisgekrönten Il Giubileo unseres Landwirtschaftsbetriebes Terreni Alla Maggia. Der Giubileo ist ein moderner Merlot-Wein mit einem reichen und eleganten Körper und ist mit seinen Noten von roten Früchten, Balsam und Vanille der ideale Begleiter zum Polentaschmarrn.

Mehr Infos auf
jelmoli.ch/cookathome



SO WIRD'S GEMACHT

Milch mit 20g Butter und 1 Prise Salz in einem Topf aufkochen. Unter ständigem Rühren Polenta einlaufen lassen. Abrieb der Zitrone und Zucker zugeben und 20 Minuten bei niedrigster Stufe köcheln lassen. Regelmässig umrühren, damit nichts anbrennt. Anschliessend Masse in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. Sauerrahm unter die Masse rühren. Die Eier in Eiweiss und Eigelb trennen. Das Eigelb in die Polenta-Masse rühren. Das Eiweiss zu halbfestem Schnee schlagen und luftig unter die Masse heben. Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Die restliche Butter in einer grossen, möglichst ofenfesten Pfanne schmelzen. 1 Esslöffel Zucker in die Pfanne streuen und die Hälfte der Polenta-Masse einfüllen. Bei mittlerer Hitze 1-2 Minuten im Ofen anbacken. Pfanne in den Backofen schieben und so lange backen, bis die Oberfläche gebräunt ist. Den Schmarren aus dem Ofen nehmen und mit Gabeln in Stücke reissen. Alles mit Staubzucker bestreuen und mit den frischen Früchten garnieren. Glace dazu servieren und geniessen!



REZEPT VON STEFAN HEILEMANN

Widder Restaurant
Widder Hotel Zürich
widderhotel.com