

Polenta mit caramelisierten Marroni



Marroni

250 g tiefgekühlte geschälte Marroni,
aufgetaut, grob gehackt
2 EL Zitronensaft
1 EL Butter
1 EL Zucker
2 EL Rosmarin, fein geschnitten
2 Prisen Salz

Polenta

1,2 Liter Gemüsebouillon
400 g mittelfeiner Maisgriess
Salz, Pfeffer, nach Bedarf
100 g Crème fraîche

Marroni

Marroni in einer Bratpfanne ohne Fett goldbraun rösten. Zitronensaft begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 4 Min. köcheln. Butter, Zucker und Rosmarin begeben, caramolisieren, salzen, beiseite stellen.

Polenta

Bouillon aufkochen, Maisgriess einrühren, Hitze reduzieren, unter Rühren bei kleiner Hitze ca. 4 Min. zu einem dicken Brei köcheln, würzen. Marroni und Crème fraîche darauf verteilen.