

REZEPTE, DIE BLEIBEN.

BALSAMICO BIRNE

Vanillepolenta · Rosmarin

Signature Recipe
von Stefan Marquard
ausgeführt von Ben Henger

SÜSSE.
SÄURE.
EIN WENIG
ROSMARIN.



DIE BASIS

Pochieren · Reduzieren · Polenta

Für 4 Personen · Dessert

01 BIRNEN POCHIEREN

2 große feste Williamsbirnen schälen, halbieren und entkernen. 500 ml Weißwein mit 150 g braunem Zucker, 1 Sternanis, 1 Nelke und 1 Zimtstange erhitzen. Birnen darin sanft pochieren, herausnehmen und kühl stellen. Sud aufheben.

02 BALSAMICO

1 EL braunen Zucker karamellisieren. Mit 500 ml dunklem Balsamico vorsichtig ablöschen und einkochen. Birnensud und 40 ml Williams-Christ-Geist zugeben, auf etwa 200 ml reduzieren. Abkühlen lassen.

03 VANILLEPOLENTA

500 ml Milch mit Mark von 1 Vanillestange, 150 g Vanillezucker und 1 Zimtstange aufkochen. Kurz ziehen lassen, Zimt entfernen. 150 g Polentagrieß einrühren und bei kleiner Hitze ca. 30 Minuten garen; häufig rühren.

04 CREMIG RÜHREN

30 g Butter und 60 ml Olivenöl unter die weiche Polenta rühren. Konsistenz prüfen; bei Bedarf mit etwas zusätzlicher Milch geschmeidig machen.

05 ANRICHTEN

4 Rosmarinzweige in 40 ml Olivenöl knusprig braten und abtropfen lassen. Polenta mit Birnen und Balsamico anrichten. Mit etwas Puderzucker, Parmesan und Rosmarin garnieren.



**Dunkler Balsamico.
Weiche Birne.
Knuspriger
Rosmarin.**

ALLES BEREIT.

Einkauf · Zubehör · Alternativen

Für 4 Personen · Dessert

01 EINKAUF

☐ **2 große feste Williamsbirnen**

Alternative: Conference oder Abate, noch schnittfest.

☐ **500 ml Weißwein + 40 ml Williamsgeist**

Alternative: alkoholfreier Weißwein + Birnensaft; Süße anpassen.

☐ **150 g brauner Zucker + 1 EL extra**

Alternative: weißer Zucker.

☐ **1 Sternanis · 1 Nelke · 2 Zimtstangen**

Alternative: Zimt allein, mit milderem Gewürzprofil.

☐ **500 ml dunkler Balsamico**

Alternative: milder dunkler Balsamico; keine fertige Creme.

☐ **500 ml Milch · 150 g Polentagrieß**

Alternative: ungesüßter Haferdrink; Maisgrieß bleibt.

☐ **1 Vanillestange · 150 g Vanillezucker**

Alternative: Zucker + Vanilleextrakt nach Geschmack.

☐ **30 g Butter · 100 ml Olivenöl**

Alternative: Margarine statt Butter; mildes Öl.

☐ **4 Rosmarinzweige · Puderzucker · Parmesan**

Alternative: Thymian; Parmesan optional weglassen.

02 ZUBEHÖR

2 TÖPFE + KLEINE PFANNE

Alternative: Töpfe nacheinander nutzen; Sud aufbewahren.

**SCHÄLER +
KUGELAUSTECHER**

Alternative: kleines Messer + Teelöffel zum Entkernen.

SCHNEEBESEN + SPATEL

Alternative: stabiler Kochlöffel zum Rühren der Polenta.

SIEB + MESSBECHER

Alternative: feines Teesieb für die Gewürze; Waage zum Abmessen.

VOR DEM START

Birnen und Balsamico lassen sich vorbereiten. Milch für eine mögliche Konsistenzkorrektur bereithalten. Instant-Polenta hat eine andere Garzeit: Packungsangabe beachten.

Mengenangaben sind Richtwerte. Produktqualität, Größe und Wassergehalt der Zutaten sowie Kochgeschirr, Hitze und Garzeit können den Bedarf verändern. Konsistenz prüfen und nach Geschmack abschmecken.

Rezept: Stefan Marquard · Ausgeführt von Ben Henger · Food-Abbildung: KI-generiert.