



**Dessert: Sarah Wiener**

## **Süße Polenta mit Zitronenthymian und Portwein-Zwetschgen**

**Zutaten für 4 Personen**

**Für die Polenta:** Milch mit Zucker, Salz und Zitronenthymian zum Kochen bringen. Rührt man die Milch dabei nicht um und lässt den Zucker unten liegen, brennt die Milch nicht an.  
300 ml frische Vollmilch  
2 EL Zucker  
2 Prisen unbehandeltes Salz  
4 Stängel Zitronenthymian  
2 Eier  
50 g Polentagries  
4 Stängel Zitronenthymian zur Deko  
Die Eier trennen und das Eiklar zu Eischnee schlagen.  
Den Polentagries in die Milch geben und unter Rühren noch etwa 3 Minuten köcheln lassen. Den Thymian entfernen.  
Die Polenta etwa 5 Minuten ziehen lassen und dann die Eigelbe unterrühren. Danach den Eischnee vorsichtig unterheben.

**Für die Portwein-Zwetschgen:** Die Zwetschgen halbieren, den Kern entfernen und dann in Spalten schneiden.  
300 g Zwetschgen  
1 EL Butter  
2 EL Zucker  
6 EL Portwein  
Zimt  
Zimtblüten  
Butter und Zucker in einem Topf karamellisieren und mit dem Portwein ablöschen. Die Zwetschgen dazu geben und so lange rühren, bis sie weich werden. Sie dürfen aber gern noch etwas Biss behalten. Mit Zimt und Zimtblüten würzen.  
Die Zwetschgen kreisrund auf dem Teller anrichten. Mit Hilfe zweier Esslöffel Nocken von der Polenta abstechen und auf die Zwetschgen setzen. Mit dem Zitronenthymian garnieren.

Kuchen vom Vortag, alternativ:  
Löffelbiskuit  
Butter  
Wer mag, kann übrig gebliebenen trockenen Kuchen, zerbröseln und in Butter anrösten. Die Brösel dann, samt Butter, auf die Polenta Nocken geben.