

## Polentaflammerie mit Kernöl auf Waldheidelbeeren



**Nachspeise**  
Rezeptart



**20 Minuten**  
Zubereitung



**leicht**  
Schwierigkeit



### Zutaten für 4-6 Portionen

125 ml Milch  
50 g Kristallzucker  
40 g Minuten-Polenta  
½ Vanilleschote  
1 Orange  
1 Eigelb  
1 Blatt Gelatine  
200 ml Schlagobers  
1 Eiweiß  
3 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

### Garnitur:

50 g karamellierte Kürbiskerne  
12 Stk. Schokoladenblättchen  
200 ml Waldheidelbeerkompott oder  
Holunderbeerenröster

### Zubereitung

Von der Vanilleschote das Mark auskratzen. Milch aufkochen, Zucker, Vanille und die Schale von einer ½ Orange dazugeben. Die Polenta einrühren und 1 Minute köcheln und Masse leicht überkühlen lassen. Das Eigelb und die in kaltem Wasser eingeweichte, ausgedrückte Gelatine einrühren. Schlagobers sowie Eiweiß steif schlagen und beides unter die Polentamasse heben. Das Kernöl einfließen lassen und grob (marmorförmig) unterziehen. Polentaflammerie auf dem Kompott anrichten und mit Kürbiskernen und Schokoladenblättchen garnieren.

**Rezept von Richard Rauch (Steira Wirt) / Foto: Stefan Kristoferitsch**