

Gefüllte Polenta-Knödel, Frucht-Carpaccio, Kakao-Soße

Für zwei Personen

Für die Polenta-Knödel:

150 g Polenta	100 g süß eingek. Azukibohnen	100 g Mais-Chips
1 Zitrone, Abrieb	1 Ei	60 g Butter
250 ml Milch	Salz	

Für den Popcorn-Espuma:

70 g Popcornmais	200 ml Sahne	200 ml Milch
60 g Zucker	1 EL Sonnenblumenöl	Salz

Für die scharfe Kakaosauce:

2 EL Kakao	2 EL Zucker	Chili
------------	-------------	-------

Für das Frucht-Carpaccio:

1 Sternfrucht	1 Zitrone, Saft
---------------	-----------------

Für die Polenta-Knödel:

Die Milch mit der Butter und einer Prise Salz aufkochen. Polenta einrühren und weiterköcheln lassen, bis eine festere Masse entstanden ist. Die Masse ein wenig abkühlen lassen und dann das Ei und den Zitronenabrieb untermengen.

Bohnen glatt pürieren. Polenta-Masse flach auf die Hand drücken, mit der Bohnenpaste füllen und gut verschließen, so dass der Knödel außen glatt ist. Dann in siedendes Wasser geben und garziehen lassen.

Mais-Chips mahlen und die Knödel nach dem Garen darin wenden.

Für den Popcorn-Espuma:

Öl in einem Topf erhitzen und die Maiskörner hinzufügen. Mit einem Deckel verschließen und warten bis das Popcorn fertig ist.

Zucker mit ganz wenig Wasser in einem Topf schmelzen und ein wenig braun werden lassen, dann vorsichtig die Sahne einrühren.

Wenn ein schönes Karamell entstanden ist, die Milch, das Popcorn und eine Prise Salz dazugeben und gut verrühren. Kurz kaltstellen. Wenn die Mischung abgekühlt ist, durch ein feines Sieb geben und die Flüssigkeit in eine Espuma-Flasche füllen.

Für die scharfe Kakaosauce:

Alle Zutaten mit 100 ml Wasser zusammen in einen Topf geben und unter Rühren köcheln bis die Sauce andickt.

Für das Frucht-Carpaccio:

Frucht dünn aufschneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Christina Fink am 10. September 2024