

Marinierte Pfirsiche in Ingwergelee auf cremiger Verpoorten-Polenta

Zutaten

Für 4 Portionen:

4 Pfirsiche
2 EL Ahornsirup oder Honig
1 Stück Ingwer (daumengroß)
abgeriebene Schale einer Zitrone
ein kleiner Zweig Rosmarin
500 ml Ginger Ale
6 Blatt Gelatine

125 g Maisgrieß
2 EL Zucker
500 ml Milch
1 Prise Salz
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Pfirsiche häuten, Kern entfernen und in kleine Würfel schneiden. Ingwer schälen und reiben, zusammen mit der Zitronenschale, dem Rosmarin und dem Ahornsirup zu den Pfirsichen geben und etwa 1/2 Stunde marinieren lassen. Mit 1/2 l Ginger Ale aufgießen und nochmal 1/2 Stunde ziehen lassen. Rosmarinweig entfernen, Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, tropfnass in einen Topf geben und bei kleiner Hitze vollständig auflösen. Gelatine unter die marinierten Pfirsiche rühren und alles in eine flache Form füllen. Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank gelieren lassen.

Für die Polenta Milch mit Zucker und Salz aufkochen lassen, Maisgrieß einrühren und unter gelegentlichem Rühren etwa 10 Min. ausquellen lassen. Nach dem Abkühlen den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Sollte die Masse etwas zu fest sein, entweder noch etwas Milch oder Eierlikör unterrühren.

Polenta in Gläser abfüllen, das Pfirsich-Ingwer-Gelee auf einen Teller stürzen und in Würfel schneiden. Auf der Polenta verteilen und mit etwas Minze dekorieren.

Schmeckt am besten gut gekühlt.

Leser-Tipp

Das Dessert kann sehr gut ein oder sogar 2 Tage im Voraus zubereitet werden. Für die Gartenparty oder das Picknick einfach Schraubgläser zum Anrichten verwenden. Sieht gut aus und lässt sich problemlos transportieren und kühlen.

[Link zum Rezept: Marinierte Pfirsiche in Ingwergelee auf cremiger Verpoorten-Polenta](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de