

## Gewürzkirschen mit Polentarahm-Eis



### Für 4 Portionen

200 g frische Süßkirschen  
40 g Zucker,  
100 ml roter Portwein  
100 ml Rotwein  
200 ml Kirschsafte (süß)  
abgeriebene Schale von je 1 un-  
behandelten Orange & Zitrone  
1 Zimtstange, 1 Gewürznelke  
1 Kapsel Sternanis  
1 Lorbeerblatt längs halbiert  
10 g Speisestärke mit wenig  
Kirschsafte angerührt  
etwas Kirschwasser

### Für das Polentarahm-Eis

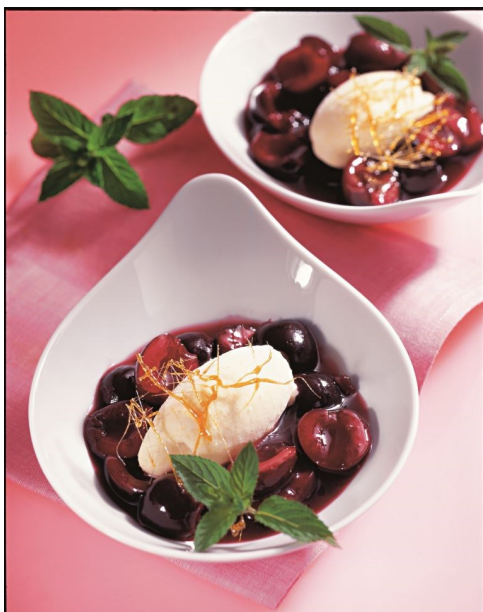
1/4 l Milch, 250 g Sahne,  
100 g Zucker  
1 aufgeschlitzte Vanilleschote  
60 g feiner Polentagrieß  
(Maisgrieß)  
6 Eigelb, 1 Msp. gemahlener Zimt

### Für das Karamellgitter

50 g Zucker

### Außerdem:

Minzeblättchen zum Garnieren



Unsere AIDA Rezepte der Woche  
finden Sie auf [www.aida.de/rezepttipp](http://www.aida.de/rezepttipp)

(1) Die Kirschen waschen, vom Stiel befreien, entsteinen und halbieren. Den Zucker in einem Topf hell karamellisieren und mit Port- und Rotwein ablöschen. Kirschsafte und Gewürze zufügen und alles auf etwa ein Drittel einkochen.

(2) Mit der Stärke binden, alles 5 Minuten köcheln, dann den Würzsud noch heiß durch ein Sieb über die Kirschen gießen. Mit Kirschwasser verfeinern und die Kirschen abkühlen lassen.

(3) Für das Eis Milch, Sahne, 60 g Zucker und die Vanilleschote aufkochen. Die Vanilleschote herausnehmen und das Mark in die Milch zurückstreifen. Den Polentagrieß einrühren und 10 Minuten köcheln lassen. Die Eigelbe mit dem übrigen Zucker auf einem heißen Wasserbad aufschlagen, die Polentamischung zufügen und rühren, bis die Creme leicht angedickt auf dem Kochlöffel liegen bleibt. Mit Zimt würzen und die Creme im Rührgerät oder auf Eis kaltrühren. Die Masse in eine Eismaschine füllen und cremig frieren.

(4) Für das Karamellgitter den Zucker hellbraun karamellisieren und mit Hilfe einer Gabel gitternetzartig auf Backpapier dünne Linien aus Karamell ziehen. Abkühlen und fest werden lassen, dann das Karamellgitter vorsichtig ablösen.

(5) Die Gewürzkirschen mit etwas Sauce in Schälchen füllen, Eis darauf setzen, mit Karamellgitter und Minze garnieren und servieren.