



EINFACH

Sterzflammeri Maisflammeri

Für 4 Personen
Für 4 Förmchen à 1,5 dl

1 Blatt Gelatine
1/2 Bio-Orange
1,25 dl Milch
25 g Polenta fein
25 g Zucker
2-3 EL Grand Marnier
(Orangenlikör)
2,5 dl Vollrahm
Zitronenmelisse
für die Garnitur

MARINIERTE FRÜCHTE:

1/2 Bio-Orange
1/2 Bio-Zitrone
100 g Rosinen
1 dl Grand Marnier
0,5 dl Wasser
100 g Dörrpflaumen

1 Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Von der Orange mit dem Zestenmesser die Schale abziehen. Mit Milch aufkochen. Polenta unter Rühren einrieseln lassen. 2 Minuten köcheln lassen. Zucker und Likör beifügen. Gelatine ausdrücken und unter die warme Masse rühren. Leicht abkühlen lassen.

2 Förmchen kalt ausspülen. Rahm steif schlagen und unter die Maismasse heben. In die Förmchen füllen. Im

Kühlschrank ca. 3 Stunden fest werden lassen.

3 Für die marinierten Früchte von der Orange und der Zitrone die Zesten abziehen. Orange auspressen. Saft mit Zesten, Rosinen, Grand Marnier und Wasser 10 Minuten köcheln lassen. Dörrpflaumen halbieren, beifügen und 5 Minuten weiterköcheln. Abkühlen lassen.

4 Zum Servieren die Förmchen in heisses Wasser tauchen. Flammeri auf Teller stürzen. Früchte daneben anrichten. Mit Zitronenmelisse garnieren.

Im «Staribacher» wird das Dessert zusätzlich mit Schokoladespänen und in Grenadinesirup gegarten Orangen zesten garniert.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten
+ ca. 3 Stunden fest werden lassen

Pro Person ca. 5 g Eiweiss,
24 g Fett, 60 g Kohlenhydrate,
2250 kJ/540 kcal

STEIRISCHES IM STARIBACHER

Chefkoch Christian Pfanner verwandelte die ehemalige Backendl-Station in ein renommiertes Restaurant. Auf seiner Speisekarte finden sich Klassiker der steirischen Küche. Von ihm stammen die Rezepte auf den Seiten 14, 15, 16, 19 und 20.

Hotel-Restaurant Staribacher, Grottenhof 5, A-8430 Leibnitz/Kaindorf, Tel. 0043 3452 82550
www.staribacher.at

