

Polentaschnitte mit Rohschinken in

Amarensaft

- 100 ml Polentagrieß
- 200 ml Wasser
- 10 g Butter
- 50 g Rohschinken
- 1/4 l Glas Amarenakirschen mit Saft
- Thymian zum Garnieren

Polentagrieß mit Wasser, Salz und Butter aufkochen. Hitze reduzieren und Polenta gar kochen. Kurz überkühlen lassen. Masse auf ein Backpapier geben und mit demselben abdecken. Mit einem Nudelwalker gleichmäßig zu einer Platte mit 1,5 cm Stärke ausrollen. Die Papierenden gut einschlagen, so dass ein Rechteck entsteht. Nochmals gut ausrollen; im Kühlschrank durchkühlen. Danach in Würfel mit 1,5 cm Seitenlänge schneiden. Auf Degustationslöffel legen. Rohschinken in kleinere, gleichmäßige Stücke schneiden und eingerollt auf die Polentascheiben setzen. Amarenakirschen vierteln und je zwei Viertel mit etwas Saft auf den Löffel geben. Mit Thymian garnieren.