

Zutaten für 5 Personen:

140 g Butter
4 ST Eidotter
Salz, weißer Pfeffer Muskatnuss
150 g Kartoffel, gekocht und durchgepresst (ca. 180 Kartoffeln kochen)
150 g Polenta, gekocht
4 ST Eiweiß
Salz

Darioiformen (Terrinenform) zum Garen mit Butter und Mehl ausgekleidet

Herstellung:

1. Butter schaumig aufschlagen.
2. Nach und nach die 4 Eidotter einrühren.
3. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
4. Die erkalteten gepressten Erdäpfel und den gekochten Polenta einrühren.
5. Das 4 Eiweiß mit Salz aufschlagen und vorsichtig unterheben.
6. In die vorbereiteten Formen (zerlassener Butter und Mehl) die Erdäpfel-Polenta-Masse, eventuell mit Spritzsack) einfüllen.
7. Formen in ein Wasserbad stellen und im Backofen (Kombidämpfer 120 °C), bei 140°C ca. 35 Minuten garen lassen.
8. Kurz anstehen lassen und aus der Form stürzen.

Serviertipps:

- mit Parmesan und zerlassener Butter anrichten
- zu Gebratenem reichen. . .

