



Chili-Polenta

250 g Maisgries (Polenta), 1 Ltr. Gemüsebrühe, 50 g Parmesan, gerieben, 1 rote Chilischote, 5 EL Olivenöl, Salz, Zucker

Die Chilischote halbieren, die Kerne herauskratzen und in kleine Würfel schneiden. 750 Milliliter der Gemüsebrühe aufkochen, Maisgries einrühren, salzen, Chiliwürfel zugeben und bei schwacher Hitze 30 bis 40 Minuten fertig kochen, dabei immer wieder umrühren. Wenn die Polenta zu fest wird, etwas Brühe zugeben. Zum Schluss das Olivenöl und Parmesan unterrühren.

Polentaschnitten

500 ml Milch, 30 g Butter, Salz, Muskatnuss, 150 g Polentagrieß, 40 g Parmesan (frisch gerieben), fein abgeriebene Schale von ½ TL Zitrone (unbehandelt), 2 Eigelb (Kl. M), 8-12 El Olivenöl

Milch mit Butter, Salz und Muskat aufkochen. Den Grieß unter ständigem Rühren mit den Schneebesen einrieseln lassen. Bei milder Hitze 5 Minuten quellen lassen, dabei mehrmals mit einem Holzlöffel verrühren. Parmesan, Zitronenschale und Eigelb schnell unterrühren. Polenta auf ein Stück Backpapier geben, etwas andrücken und mit einem zweiten Stück Backpapier bedecken. Polenta zwischen dem Backpapier mit einem Rollholz zu einem etwa 1 cm dicken Rechteck (32x20 cm) ausrollen. Mit Klarsichtfolie bedecken und über Nacht kalt stellen. Kurz vor dem Servieren die Polenta in 16 Stücke (à 10x4 cm) schneiden, dabei das Messer öfter mit Wasser befeuchten. Jeweils 4 Stücke 2 Minuten in 2-3 El Öl in einer Grillpfanne bei mittlerer Hitze braten.