

Polentaplätzchen

Gâteau de polenta



Zutaten für vier Personen:

125 g Minuten-Polenta
250 ml Gemüsebrühe
250 ml Milch
2 Eigelb
Salz, Pfeffer aus der Mühle
eine Prise Muskat
1 TL braune Butter (optional)
Parmesankäse am Stück
1 EL Olivenöl

1. Halb und halb Gemüsebrühe und Milch in einen größeren Topf geben, erwärmen.
2. Polenta langsam hineinrieseln lassen, dabei einrühren. 2 Minuten ziehen lassen.
3. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die zwei Eigelbe einrühren. 2 EL geriebenen Parmesan unterrühren.
4. 1 TL braune Butter zugeben. Polenta nochmals 3 Minuten ziehen lassen.
5. Polenta in eine geölzte flache Form gießen. Eventuell mit etwas Olivenöl bestreichen. Mit Folie

luftdicht bedecken, damit es keine Haut gibt.

6. 20 Minuten abkühlen lassen.

7. Runde Scheiben oder Halbmonde ausstechen, mit Parmesan bestreuen, in eine Reine setzen und einige Minuten überbacken, bis sie wieder erwärmt sind und der Käse geschmolzen ist.

Hinweise:

Bei Schuhbeck gibt es die Polentaplätzchen auf kleiner Ratatouille.

Polenta, die gebraten werden soll, lässt sich gut schon am Vortag zubereiten und über Nacht kühl

aufbewahren, dann am nächsten Tag nur noch überbacken oder braten.

Das Foto und die französische Bezeichnung stammen aus Saint-Tropez, wo man beim Traiteur Polentaplätzchen schon fertig kaufen konnte.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Beilagen, italienisch

Rezeptanregung: Schuhbeck, BR 3 TV, 13.10.2002
Anpassung und Foto: Walter Stand 08.01.2023