

Rosmarin-Polenta



Zutaten für 8 bis 10 Personen:

400 Gramm Polenta (Maisgries)
0,75 Liter Gemüsebrühe
0,4 Liter Milch
0,3 Liter Wasser
130 Gramm Butter
150 Gramm geriebenen Parmesan
etwas Muskat (Piment gemahlen)
3 EL gehackten frischen Rosmarin
Maiskeimöl

Zubereitung:

Gemüsebrühe, Milch und Wasser in einem Topf aufkochen. Dann die Polenta nach und nach zugeben und unter ständigem Rühren aufquellen lassen. Einige Minuten rühren und quellen lassen. Anschließend Muskat, Meersalz, Parmesan und Butter dazu geben und eine halbe Stunde immer weiterrühren. Je länger der Brei quillt und gerührt wird, umso glatter wird er. Zum Schluss den gehackten Rosmarin unterheben.

Anschließend den Brei auf dem mit Maiskeimöl eingefetteten Backblech verteilen und erkalten lassen. Schließlich den Brei in Streifen oder Stücke schneiden (oder ausstechen) und in heißem Olivenöl goldbraun braten.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Tipp: Schmeckt sehr gut zum Ratatouille.

Polenta kann vorbereitet und eingefroren werden. Polentastreifen oder Stücke ausgebreitet einfrieren. Vorm Braten in Olivenöl antauen lassen.

Rezept: Matthias Jostkleigrewe, Gasthaus „Antje & ich“ in Beelen