

Rosmarinpolenta mit Gemüse der Saison und Mozzarellaschaum



Zubereitung

Rosmarinpolenta

Milch mit Butter und Rosmarin aufkochen und mit Gewürzen abschmecken. Mit einem Holzlöffel langsam den Grieß einrühren und unter ständigem Rühren auf kleiner Flamme für ca. 6-8 Minuten abbrennen, bis sich die Polenta gut vom Topfboden löst. Die Grießmasse anschließend in eine Schüssel füllen und mit einem Schneebesen die Eigelbe sehr schnell einrühren, so dass diese nicht gerinnen. Nun auf eine Backfolie geben und etwa 1 cm hoch zu einer viereckigen Form verstreichen. Ca. 2 Stunden kaltstellen. Vor dem Servieren die Polenta in 2 cm breite Streifen schneiden und in Olivenöl braten.

Mozzarellaschaum

Sahne, Milch und Mozzarella-Lake mit Basilikumstielen und Gewürzen aufkochen. Den Fond abschmecken, Mozzarella hinzufügen und alles zusammen fein mixen. Die Masse durch ein Haarsieb passieren und nochmals nachschmecken.

Polenta anrichten und mit Parmesan bestreuen. Mit einem Bunsenbrenner gratinieren (das funktioniert auch auf der obersten Schiene unter dem Backofengrill). Den Mozzarellaschaum anschließend noch einmal mit einem Handmixer aufschäumen. Das Gemüse dazu reichen.

Tipp Anstatt Büffelmozzarella können Sie auch Mozzarella aus Kuhmilch verwenden.

Zutaten

Für 4 Personen

⌚ 50 Minuten + 2 Stunden Kühlzeit

Rosmarinpolenta

720 ml Milch,
75 g Butter,
15 g Rosmarin (fein gehackt),
Salz, Pfeffer, Muskat,
270 g Polenta-Grieß,
5 Eigelb,
1 EL Olivenöl,
2 EL Parmesan (gerieben)

Mozzarellaschaum

70 ml Sahne,
120 ml Milch,
80 g Mozzarella-Lake,
Salz, Pfeffer, Limonensaft,
110 g Büffelmozzarella,
1 Bund Basilikumstiele

Mit Gemüse

Hier entscheidet die Saison und der persönliche Geschmack

Nährwerte pro Person

Energie	799 kcal
Kohlenhydrate	65 g
Eiweiß	26 g
Fett	47 g