



Polenta Klassisch und alternative Varianten



Zutaten

- 7 dl Milch
- 7 dl Wasser
- 250 gr Polenta (Maisgriess)
- 40 gr Butter
- Salz
- Melange Blanc von Ingo Holland
- etwas Muskatnuss
- ca. 70 gr Alp Sprinz, alternativ Parmesan
- optional etwas Rahm und 1-2 Kaffeelöffel Sauerrahm (verfeinert das Aroma nochmals)

Zubereitung

1. Wasser und Milch in einem Topf aufkochen.
2. Den Backofen auf 150 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
3. Die Polenta unter kräftigem Rühren mit einem Schwingbesen hineinrieseln lassen – aufpassen dass sich keine Klümpchen bilden.
4. Die Masse unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze ganz kurz köcheln lassen bis der Maisgriess sich ein wenig gebunden hat.
5. Nun den Topf abgedeckt in den Ofen schieben und die Polenta ca. 1 – 1 ½ Stunden im Ofen garen. Am besten eignet sich ein gusseiserner Topf mit emailierter Innenbeschichtung. Dieser leitet die Wärme gleichmässig auf das Gargut weiter.
6. Beurre Noisette/Nussbutter: Butter in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze köcheln lassen bis sie angebräunt ist. Aufpassen nicht zu heiss, sonst brennt die Butter an und bildet Bitterstoffe.
7. Sobald die Polenta gar ist, den Topf aus dem Ofen nehmen. Mit Salz, Melange Blanc von Ingo Holland und etwas Muskatnuss würzen. Die Nussbutter hinzufügen. Alles gut umrühren.
8. Nun können sie das Ganze mit wenig Rahm verfeinern und für den geschmacklichen Kick ein wenig Sauerrahm beifügen.
9. Zum Schluss noch den geriebenen Käse beifügen. Hier können sie nach ihrem persönlichen Geschmack auch etwas mehr verwenden. Achten sie dabei auf die gewünschte Konsistenz und fügen Sie allenfalls entsprechend Flüssigkeit hinzu. Sie können es mit Wasser und Milch genau steuern.

Rezept-Alternativen nach Punkt 9

Cremige Varianten (folgende drei Varianten):

- Am Schluss etwas Tallegio-Käse unterrühren, oder...
- Mit Gorgonzola Dolce überdecken und im Ofen kurz backen, oder...
- Gebräunte Zwiebeln („Zwiebel-Schweizi“), Bergkäse in dünnen Scheiben, Petersilie und ein Spiegelei auf die Polenta legen

Festere Varianten (folgende zwei Varianten):

- Polenta etwas fester einkochen lassen (sie darf aber nicht trocken werden). Anschliessend auf einem Backblech ca. 1.5 cm dick ausstreichen. Im Ofen bei 180°C ca. 10 Minuten anbacken. Polenta viereckig ausstechen. Auf einem Teller servieren und ein feine saftige Schweinsbratwurst obendrauf setzen. Darauf achten dass die Polenta nicht trocken serviert wird (je nach Geschmack mit Milch/Wasser verflüssigen).
- Für Polenta-Täschli ebenfalls etwas fester kochen und Süssmaiskörner (aus der Dose), Kräuter (nach Belieben) und Ei (zur Bindung) hinzufügen. Das Ganze in einer beschichteten Pfanne mit etwas Fett braten lassen. Dazu Salat servieren oder gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce.



Tipp

Es gibt verschieden Polenta-Sorten, eine der Besten ist die von Mulino a Pietra della Langa aus dem Piemont oder die Tessiner Polenta von Terreni alla Maggia, Mais Rosso del Ticino, eine fast verschwundene alte Sorte die durch die Granatrote Schale besticht. Wichtig ist auch der Mahlgrad (mittelfein oder die gröbere Bramata-Polenta). Bei der Bramata muss die Garzeit im Ofen nach oben angepasst werden.

Meist sind die Packungen mit 500 gr abgefüllt. Sie können das ganze Paket gemäss Rezept bis Punkt 5 zubereiten. Sobald Sie die Polenta aus dem Ofen nehmen, lassen Sie sie erkalten. Danach portionieren sie sie und lagern sie gut verpackt in den Gefrierschrank. Wenn möglich vakuumiert. Bei Wiederverwendung, tauen Sie die Polenta auf und fahren einfach mit dem Schritt 6 mit der Nussbutter weiter.