

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. März 2020** ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Julia Dürrbeck

Walnuss-Polenta-Küchlein mit rahmigem Lauchgemüse

Zutaten für zwei Personen

Für das Küchlein:

85 g Maisgrieß
 1 Knoblauchzehe
 20 g Gorgonzola
 20 g Parmesan
 30 g Walnuskerne
 1 Bund Thymian
 Butter, zum Einfetten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten, abkühlen lassen und fein hacken. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Die Blätter abzupfen. Gorgonzola fein würfen. Knoblauch andrücken und abziehen. 250 ml Wasser, 1 gestrichenen TL Salz und Knoblauch aufkochen. Maisgrieß langsam einrühren. Kurz aufkochen, anschließend bei kleiner Hitze köcheln lassen. Knoblauch herausnehmen. Parmesan reiben. Nüsse, Gorgonzola, die Hälfte des Parmesans und Thymianblättchen unter die heiße Polenta heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Soufflé-Form mit 3 cm hohem Rand mit etwas Butter einfetten und eine Klarsichtfolie auslegen. Polenta hineingeben, glattstreichen und auf ein Backblech stürzen. Mit Butter oben bestreichen und für 15 Minuten in den Ofen geben. Vor dem Servieren aus der Folie lösen.

Für das Lauchgemüse:

500 g Lauch
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 rote Chilischote
 75 ml Gemüsefond
 75 ml Schlagsahne
 1 EL Mandelblättchen
 1 TL Butter
 1 TL geräuchertes Paprikapulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lauch waschen und in feine Ringe schneiden. Chili längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Mit Lauch in etwas Butter anschwitzen. Mit Fond und Sahne angießen und mit Chili, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt etwa 10 Min. bei kleiner Hitze kochen.

Für die Garnitur Mandelblättchen in der Pfanne rösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Mandelblättchen garnieren und servieren.