

Polentataler mit Maisgemüse und Chorizo

Zutaten (Menge für 2 Personen)

Polentataler:

75 g Polenta
1 Handvoll getrocknete Steinpilze
250 ml Milch
20 Butter
Salz

Maisgemüse:

2 Zuckermaiskolben
eine kl. Zwiebel oder zwei Frühlingszwiebeln
etwas Gemüsefond zum Aufgießen
1 EL Obers
Salz, Pfeffer, ein Thymianzweig, etwas Butter

+ ein Stück Chorizo



Paprika:

2 große rote Spitzpaprikaschoten
1 sehr große oder 2-3 kleine Knoblauchzehen
1 EL Zitronensaft
2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Für die Polentataler werden die Steinpilze grob zerkleinert und in heißem Wasser eingeweicht. Die Milch mit einem TL Butter und 1/2 TL Salz aufkochen. Vom Feuer nehmen und den Maisgrieß einrühren, die eingeweichten Steinpilze dazu geben. Solange weiterrühren, bis die Konsistenz der Masse dick ist. In Servierringe auf Backpapier ca. 1 cm dick aufstreichen und fest werden lassen.

Die Paprikaschoten auf einem mit Alufolie belegten Blech unter dem Backofengrill grillen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Den Knoblauch in der Schale mitgrillen, je nach Größe früher entfernen. Paprikaschoten in einen Plastikbehälter mit Deckel oder eine Schüssel, die mit Frischhaltefolie abgedeckt wird, legen und abkühlen lassen. Dann lässt sich die Haut gut abziehen.

Die Knoblauchzehe schälen und das Innere zerdrücken. Mit 1 EL Zitronensaft, 2 EL Olivenöl und Salz zu einer Marinade verrühren.

Für das Maisgemüse die Körner mit einem scharfen Messer vom Kolben schneiden. Die Zwiebel fein hacken. In einer Pfanne die Zwiebel kurz in etwas Butter anschwitzen, die Maiskörner dazugeben. Mit etwas Gemüsefond aufgießen und 3-5 Minuten weich dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, frische Thymianblätter unterrühren. Eventuell einen Löffel Obers untermischen.

Gleichzeitig in einer Pfanne die Polentataler von beiden Seiten in Butter braun braten.

Die in Würfel geschnittene Chorizo ebenfalls in einer Pfanne braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Gemüse, Polentataler sowie die Paprikaschote am Teller anrichten. Die Knoblauch-Zitronenmarinade über den Paprika träufeln. Die gebratene Chorizo auf die Taler streuen.