

# Gratinierte Polenta, Ratatouille-Gemüse, Kichererbsen

## Für zwei Personen

150 g Schnellkoch Polenta	1 gelbe Paprika	1 rote Spitzpaprika
50 g Aubergine	100 g gelbe Zucchini	50 g Kichererbsen
400 g Dosentomaten	1 Zwiebel	3 Zehen Knoblauch
100 g Parmesan	2 Eier	2 EL Crème-fraîche
50 g Butter	250 ml Gemüsefond	1 Rosmarinzweig
1 Lorbeerblatt	3 Stengel glatte Petersilie	2 EL Sonnenblumenöl
2 EL Butterschmalz	1 TL Tomatenmark	Cayennepfeffer
Salz, Pfeffer		

Den Ofen auf 220 Grad in der Grillfunktion vorheizen. Die Paprikaschoten waschen, den Stiel entfernen, entkernen und in maximal einen Zentimeter kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Die Zucchini und die Aubergine waschen, von den Enden befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel-, Paprika-, Zucchini- und Auberginenwürfel in einem Topf bei mittlerer Hitze in Öl zwei bis drei Minuten anschwitzen. Den Knoblauch abziehen, kleinschneiden und zusammen mit dem Tomatenmark hinzufügen und kurz mitschwitzen lassen. 50 Milliliter Gemüsefond und die gehackten Tomaten hinzugeben und 15 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Den Rosmarinzweig und das Lorbeerblatt nach zehn Minuten zum Ratatouille hinzugeben. 250 Milliliter Gemüsefond in einem Topf erhitzen und die Polenta hinzugeben. Die Hitze reduzieren und die Polenta mit einem Holzlöffel etwa zwei Minuten durchgehend rühren, bis sie sich vom Topf löst. Den Parmesan reiben, die Eier trennen und die Butter in einem Topf auf dem Herd zerlassen. Den Topf vom Herd nehmen, Eigelb, Parmesan und flüssige Butter unter die Polenta mischen. Ein hohes Backblech leicht einölen, den Maisbrei darauf gießen und mit einem Löffel zu einem etwa ein Zentimeter hohen Rechteck verstreichen und vollständig auskühlen lassen. Mit einem Herzausstecher und einem Glas von fünf bis sechs Zentimeter Durchmesser Taler aus der kalten Polentamasse ausstechen. Mit Öl einpinseln und großzügig mit Parmesan bestreuen. Die Polentataler auf der untersten Einschubleiste des Ofens einige Minuten goldbraun gratinieren lassen. Den Rosmarinzweig und das Lorbeerblatt aus dem Ratatouille entfernen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit gehackter Petersilie garnieren und ein bis zwei Esslöffel Crème-fraîche draufgeben. Das Gemüse mit den Polenta-Talern und dem Polenta Herz auf einem Teller anrichten und servieren.

Corina Mitulescu am 03. März 2014