

Gefüllte Zucchini-Schiffchen, Tomaten-Ragout, Chips

Für zwei Personen

Für die Polenta:

250 g Maisgrieß	500 ml Hühnerfond	150 ml Schlagsahne
70 g Parmesan	Butter	3 Blätter Zitronenthymian
Muskatnuss	Salz	

Für die Zucchini-Schiffchen:

2 kleine Zucchini	100 g Kräuterseitlinge	2 Zweige Petersilie
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Tomatenragout:

3 Tomaten	80 g getrock. Öl-Tomaten	1 weiße Zwiebel
1 Knoblauchzehe	20 g schwarze Oliven	Balsamico-Essig
$\frac{3}{4}$ Bund Basilikum	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für den Parmesanchip:

50 g Parmesan

Für die Polenta:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter in einer Pfanne zerlassen. Maisgrieß hinzugeben, kurz durchrühren und die doppelte Menge an Hühnerfond dazugeben.

Zwischendurch rühren und mit Salz würzen. Parmesan reiben.

Sobald der Grieß gar ist, Schlagsahne und den geriebenen Parmesan hinzugeben. Mit Muskatnuss abschmecken. Solange rühren, bis eine cremige Masse entsteht. Zitronenthymianblätter abzupfen und als Garnitur verwenden.

Für die Zucchini-Schiffchen:

Zucchini der Länge nach halbieren und die Kerne entfernen.

Anschließend in einem Topf mit Salzwasser bissfest garen. Danach in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten.

Kräuterseitlinge putzen und ebenfalls in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Einzelne Petersilienblätter als Garnitur kurz im Olivenöl frittieren.

Für das Tomatenragout:

Haut von den Tomaten abziehen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln. Knoblauch abziehen und fein schneiden. Getrocknete Tomaten klein schneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin glasig anbraten, anschließend Knoblauch, gewürfelte Tomaten hinzugeben. Mit einem Schuss Balsamico-Essig ablöschen und köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Oliven in Scheiben schneiden und ebenfalls hinzugeben.

Für den Parmesanchip:

Parmesan reiben. Häufchen von einem gestrichenem Teelöffel auf ein Blech mit Backpapier geben. Mit dem Löffel zu Plätzchen drücken. Bei 200 Grad für 5 Minuten in den Ofen geben.

Dietlinde Nagelschmied am 11. Januar 2023