

Rind-Fleisch-Spieße mit cremiger Polenta

Für zwei Personen

200 g Rinderfilet im Ganzen	2 Salsicce (ital. pikante Wurst)	2 Scheiben Pancetta
70 g Polenta	2 Knoblauchzehen	1 unbehandelte Zitrone
2 Rosmarinzweige, lang	9 Salbeiblätter	1 EL Bergkäse
1 EL Crème-fraîche	200 ml Gemüsefond	Olivenöl, Meersalz
Salz, Weißer Pfeffer	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 240 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Bergkäse reiben. Den Gemüsefond in einem Topf aufkochen. Nun die Polenta einrieseln lassen und mit dem Schneebesen gut durchrühren. Die Polenta fünf Minuten köcheln lassen, bis die Masse breiig ist. Den geriebenen Käse und die Crème-fraîche unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Salbeiblätter waschen und trocken tupfen. Den Pancetta in 2,5 Zentimeter große Stücke schneiden. Die Salsiccia- Würste so abdrehen, dass drei kleinere Stücke entstehen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in 2,5 Zentimeter große Stücke schneiden. Nun alles mit sechs Salbeiblättern in eine Schüssel geben. Die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Die Zitrone waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Den restlichen Salbei nun mit dem Knoblauch, der Zitronenschale, drei Esslöffel Olivenöl und Saft der halben Zitrone dazugeben und über das Fleisch gießen. Nun die Spieße zusammenstellen, auf ein eingeeöltes Backblech legen und für 20 Minuten in den Ofen schieben. Sofort auf 200 Grad reduzieren und wenn die Würste braun sind, alles herausnehmen. Nun noch etwas Zitronensaft darüber geben. Die Rindfleischspieße mit der Crèmepolenta auf den Tellern anrichten und servieren.

Reinhard Loidl am 04. Dezember 2013