

# Polenta-Suppe mit Lauch und Kürbis-Kernöl

## Für zwei Personen

25 g Maisgrieß (grob)	1 Maiskolben	2 Stangen Lauch
1 Zwiebel	70 g Butter	1 Ei
1 Paket Blätterteig	70 ml Schlagsahne	200 ml Milch (1,5%)
1 Bund Petersilie	1 Bund Liebstöckl	1 L Rinderfond
2 EL Kürbiskernöl	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Einen Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den anderen Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Maiskolben in Salzwasser garen. Die Zwiebel abziehen und klein hacken. Den Lauch der Länge nach halbieren, waschen und in schräg-dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel und den Lauch in Butter anschwitzen und die Polenta anschließend dazugeben. Das Ganze kurz durchrühren, den Rinderfond hineingießen und circa 15 Minuten leicht köcheln lassen. Ein Blatt des Blätterteigs in dünne Streifen schneiden, und mit einem geschlagenem Ei einpinseln. Anschließend noch mit Chilisalzwürzen und bei 200 Grad Umluft für zehn Minuten fertig backen. Die Petersilie von den Stielen befreien und feinhacken. Die Butter auf die Maiskolben geben und im Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze fünf Minuten überbacken. Derweil die Schlagsahne in die Suppe gießen, das Ganze nochmals aufkochen lassen und anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Suppe mit einem Schneebesen verrühren. Den Mais aus dem Backofen nehmen und die Maiskörner vom Kolben lösen. Die Milch aufschäumen. Die Polentasuppe mit dem Lauch und den Maiskörnern auf Tellern anrichten, mit dem Milchschaum und dem Kürbiskernöl garnieren und servieren.

Ranheid-Marie Brenter am 29. Oktober 2013