

Shot und Polenta

Für zwei Personen

Für den Shot:

1 vorgegarter Maiskolben	1 weiße Zwiebel	4 cm Kurkumaknolle
2 Chilischoten	300 ml Gemüsefond	300 ml Kokosmilch
Kokosessig	Pflanzenöl	1 EL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Polenta:

1 vorgegarter Maiskolben	200 g instant Polenta	Grün vom Lauch
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	300 ml Gemüsefond
1 Zitrone	Parmesan	100 g Schmand
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für den Shot:

Die Maiskörner vom Kolben abtrennen. Zwiebel abziehen, kleinschneiden und in Öl anschwitzen. Mais dazugeben. Kurkuma hineinreiben. Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit etwas Kokosessig ablöschen und mit Fond und Kokosmilch auffüllen. Aufkochen lassen und pürieren. Mit einer Schaumkelle in ein Glas füllen.

Während des Reibens der Kurkumaknolle unbedingt Küchen Handschuhe tragen, um Verfärbungen zu vermeiden.

Für die Polenta:

Maiskörner vom Kolben abtrennen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, kleinschneiden und in einem Topf mit Öl anbraten. Mais, Polenta und Gemüsefond hineingeben und aufkochen lassen. Wenn die Polenta gar ist, Schmand unterrühren. Lauch in Würfel schneiden und dazugeben. Parmesan hineinreiben und verrühren. Alles mit Zitronenabrieb, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 12. August 2021