

# Gegrillte Polenta mit Calamaretti, Zitronen-Sucuk-Salsa

## Für zwei Personen

### Für die Polenta:

125 g Polentagrieß	50 g Parmesan	400 ml Gemüsefond
100 ml Tomatenfond	1 Lorbeerblatt	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Salsa:

1 Sucuk	1 Zucchini	4 Kirschtomaten
1 Zitrone	1 Salzzitrone	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Minze	1 Zweig Petersilie	1 Zweig Koriander
Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Calamaretti:

8 mittelgroße Calamaretti	2 Knoblauchzehen	2 Zweige Thymian
Olivenöl	Piment d'Espelette	Salt flakes

### Für die Polenta:

Den Gemüse- und Tomatenfond mit dem Lorbeerblatt aufkochen, leicht salzen und die Polenta unter ständigem Rühren einrieseln lassen.

Aufkochen lassen, die Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten quellen lassen. Parmesan reiben.

Vom Herd nehmen und mit Salz, Pfeffer und Parmesan abschmecken.

Auf ein kleines Blech oder Auflaufform streichen und erkalten lassen. Die Polenta aus der Form stürzen und in Riegel oder Kreise ausstechen. Eine Grillpfanne erhitzen, die Polenta von beiden Seiten anbraten.

### Für die Salsa:

Sucuk in feine Würfel schneiden und in Olivenöl knusprig ausbraten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Zucchini putzen und nur das Grüne würfeln. Knoblauchzehe abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Beides in Olivenöl glasig anschwitzen und in eine Schüssel geben.

Die Schale der Salzzitrone fein würfeln und dazugeben. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Dann halbieren und Saft auspressen. Minze, Petersilie und Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Salsa mit Zitronensaft- und abrieb abschmecken, salzen, pfeffern und mit den fein geschnittenen Kräutern fertigstellen.

### Für die Calamaretti:

Calamaretti putzen, kalt abbrausen und seitlich einritzen.

Knoblauchzehen andrücken. Thymian abbrausen und trockenwedeln.

Eine Pfanne erhitzen, Olivenöl dazugeben und die Calamaretti mit dem Knoblauch und den Thymianzweigen kurz und knackig anbraten.

Wenn Sie die geputzten Calamaretti vor dem Braten seitlich einritzen, werden sie gleichmäßig gegart und ziehen sich nicht so schnell zusammen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 03. September 2020