

Polenta-Knödel

Für 2 Personen

2 Orangen	Puderzucker	200 ml Geflügelfond
1 Lorbeerblatt	1 Zweig Thymian	20 g Butter
Salz, weißer Pfeffer	1 Prise Muskat	ca. 100 g Polentagrieß
1 Schalotte	20 g Gruyère Käse	40 g Mozzarella
1 TL Olivenpesto	1 Msp. Orangenschale	ca. 1l Frittierfett

Backofen auf 100 Grad Ober-Unterhitze (80 Grad Heißluft) vorheizen. Für die Füllung die Orangen schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet. Dann die Fruchtfilets auslösen, diese auf ein Backblech oder eine Auflaufform geben, mit etwas Puderzucker bestäuben und im vorgeheizten Ofen ca. 90 Minuten antrocknen. Den Geflügelfond aufkochen lassen, Lorbeerblatt, Thymian und Butter zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 50 g Polentagrieß einrieseln lassen und ca. 15 Min. bei schwacher Hitze quellen lassen. Die Polenta soll warm weiterverarbeitet werden. Schalotte schälen und fein würfeln. Gruyère reiben, Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Getrocknete Orangenfilets in Stücke schneiden und mit dem Käse und dem Pesto vermischen. Mit Orangenschale, Salz und Pfeffer würzen. Die warme Polenta zu kleinen Knödeln formen und diese mit der Orangen-Käse-Masse füllen und verschließen. Die Knödel in restlichem Polentagrieß wälzen und ca. 4-5 Minuten im heißem Frittierfett schwimmend ausbacken.

Jörg Sackmann 30. Oktober 2012