

# Polenta-Taler mit Käse, Tomaten und Wurst

Für etwa 20 Taler

## Polenta:

150 g Polentagrieß	1 $\frac{1}{2}$ l Wasser	2 EL Butter
Butterschmalz	Olivenöl	1 Prise Salz

## Spinat-Belag:

Gorgonzola	frischer Spinat	Olivenöl
Kirschtomaten	Knoblauch	Pfeffer, Salz

## Mozzarella-Belag:

Mozzarella	getrock., eingel. Tomaten	frische Kirschtomaten
Salbeiblätter	1 Prise Chilipulver	Pfeffer, Salz

## Tomaten-Belag:

Kirschtomaten	Kapern	Olivenöl
(Bio-) Zitrone	Schnittlauch	Salz, Pfeffer

## Mortadella-Belag:

ital. Mortadella	Radicchio	Olivenöl
Crema di Balsamico	Chilipulver	

## Fleischsalat-Belag:

Fleischsalat mit Mayonnaise	Knoblauch	Kirschtomaten
Petersilie		

## Polenta:

Die Polenta möglichst am Vortag zubereiten, denn der gekochte Maisgrieß sollte für die weitere Zubereitung ausgekühlt und schnittfest sein. Für das klassische Polenta-Basisrezept nimmt man mittelfeinen oder gröberen unbehandelten Maisgrieß.

Vorbehandelter Grieß hat eine kürzere Zubereitungszeit.

Das Wasser mit etwas Salz in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

Den Maisgrieß unter ständigem Rühren nach und nach in den Topf rieseln lassen. Kleine Klumpen gegebenenfalls zerdrücken. Die Hitze reduzieren und den Maisgrieß etwa 45- 60 Minuten garen. Den Brei leicht blubbern lassen und immer wieder gut verrühren. Die Polenta ist fertig, sobald sich die Boden-Kruste gut lösen lässt. Jetzt noch die Butter unterrühren.

Den Brei auf ein Backblech gießen und glatt verstreichen. Die Polenta sollte etwa 2 cm hoch sein. Auskühlen lassen und mehrere Stunden (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

Wem die klassische Zubereitung zu mühselig ist, kann auf schnell kochenden Polentagrieß oder Instantgrieß zurückgreifen.

Der vorgegarte Maisgrieß braucht je nach Beschaffenheit zwischen 5-20 Minuten. Genaue Kochzeit und Mengenangaben siehe Packungshinweis.

Die ausgekühlte und feste Polenta-Teigplatte in Scheiben, Rauten oder Kreise schneiden. Olivenöl oder Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Polentascheiben braten, bis sie leicht gebräunt sind. Auf Teller legen und nach Belieben belegen. Am besten lauwarm servieren.

## Spinat-Belag:

Den Spinat waschen und das Wasser gut ausdrücken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Spinat hineingeben und zusammenfallen lassen. Nur wenige Minuten garen und mit etwas Knoblauch und Salz würzen.

Den Spinat auf die gebratenen Polentascheiben legen. Den Gorgonzola in kleine Stücke schneiden und auf dem Spinat verteilen. Den Käse mit einem Flambierbrenner etwas schmelzen oder die Scheiben in den Ofen geben und gratinieren. Die Polentascheiben mit halbierten Tomaten bele-

gen und gemörsertem Pfeffer bestreuen.

**Mozzarella-Belag:**

Den Mozzarella abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Den trockenen Mozzarella in größere Späne hobeln. Die getrockneten und frischen Tomaten in kleine Stücke schneiden, die Salbeiblätter fein hacken. Den Mozzarella mit den anderen Zutaten auf den gebratenen Polentascheiben verteilen und mit Chili, Pfeffer und Salz würzen.

**Tomaten-Belag:**

Die Kirschtomaten vierteln. Die Zitrone schälen, die Haut von den einzelnen Scheiben abziehen und in kleine Stücke schneiden. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die vorbereiteten Zutaten mit den Kapern auf den gebratenen Polentascheiben verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Mortadella-Belag:**

Den Radicchio säubern. Mortadella und Radicchio in feine Streifen scheiden. Beides auf den gebratenen Polentascheiben verteilen und mit etwas Olivenöl, Crema di Balsamico, Salz und Chili würzen.

**Fleischsalat-Belag:**

Die Kirschtomaten in Streifen schneiden, den Knoblauch fein würfeln und die Petersilie hacken. Den Fleischsalat auf die gebratenen Polentascheiben legen und mit den vorbereiteten Zutaten bestreuen.

Rainer Sass am 03. März 2019