



REZEPTE Folge 7

REZEPT PAUL IVIĆ

Polenta mit pochiertem Ei und Rucolabutter

45 Minuten/aufwendig

Zutaten für 4 Personen: 80 g grobe Polenta, 1 Zwiebel, 2 Zweige Rosmarin (fein geschnitten), Olivenöl, , ca. 800 ml Gemüsefond, 1 Lorbeerblatt, 1 angedrückte Knoblauchzehe, 60 g Parmesan (frisch gerieben), 20 g Nussbutter, Salz.

Für die pochierten Eier: 4 Eier, 20 ml Essig, Meersalz.

Für die Rucolabutter: Olivenöl oder Butterschmalz zum Frittieren, 2 Bund Rucola, 150 g Butter, Salz, Pfeffer.

Außerdem: etwas frischer Rucola, etwas Saft einer Zitrone, Olivenöl, Salz.

Zubereitung: Zwiebel in Streifen schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Knoblauch, Rosmarin und Polenta zugeben und anrösten. Salzen und nach und nach mit Gemüsefond aufgießen und Lorbeerblatt dazugeben. Hitze reduzieren und die Polenta etwa 10-15 Minuten quellen lassen.

Für die Rucolabutter das Olivenöl auf 180 °C erhitzen. Rucola darin 20 bis 30 Sekunden frittieren (die Blätter sollten danach noch grün sein). Die frittierten Rucolablätter salzen und mit Küchenpapier vom Fett befreien, danach fein schneiden oder mit einem Cutter zerkleinern.

Die Butter schaumig rühren, salzen und pfeffern. Rucola zugeben und kaltstellen.

Parmesan, sowie Rucola- und Nussbutter in die Polenta einrühren und zugedeckt warmhalten.

Für die Eier in einem großen Topf 2 Liter Wasser mit dem Essig aufkochen. Tassen mit Öl oder Butter auspinseln und anschließend die Eier jeweils einzeln in eine Tasse aufschlagen. Die Tassen ins Wasser hineingleiten lassen bis sie komplett mit Wasser bedeckt sind und

anschließend ca. 4 Minuten pochieren. Danach aus dem Wasser nehmen und mit Meersalz bestreuen.

Die warme Polenta auf Tellern anrichten, Ei daraufsetzen und Rucolabutter darüber verteilen. Den frischen Rucola mit Olivenöl, Salz und Zitronensaft marinieren und dazu servieren.

Tipp: Restliche Rucolabutter auf einer Folie auftragen, einrollen und im Tiefkühler für das nächste Gericht aufbewahren.

REZEPT MILENA BROGER

Polsterzipf mit Hollerkoch und Heuobers

30 Minuten (ohne Stehzeit)/leicht

Zutaten für 4 Personen: Für den Teig: 300 g glattes Mehl, 80 g Butter, 1 Ei, Prise Salz, Milch und Obers; Butterschmalz und Öl zum Frittieren, Staubzucker zum Bestreuen.

Für den Hollerkoch: 1 Apfel, 200 g Holunderbeeren (TK), Zitronensaft, Zimt, 100 g Zucker.

Für das Heuobers: 100 ml Apfelsaft, 1 Handvoll Heu, 30 g Honig, 300 ml Obers.

Zubereitung: Für den Teig Mehl, warme Butter, Ei und Salz kneten und soviel Milch und Obers zugeben, dass ein geschmeidiger, nicht zu fester Teig entsteht. Den Teig im Kühlschrank rasten lassen.

Für den Hollerkoch den Apfel schälen, entkernen und kleinwürfelig schneiden, mit den restlichen Zutaten etwa 15 Minuten köcheln. Mit einem Löffel etwas zerdrücken oder nach Wunsch pürieren.

Für das Heuobers Apfelsaft und Honig aufkochen, Heu zugeben kurz mitkochen und zugedeckt etwa 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen und gut ausdrücken. Obers steif schlagen und mit der ausgekühlten Heureduktion aromatisieren.

Den Teig dünn (ca. 3 mm) ausrollen, in Rauten schneiden und im 180 °C heißen Öl (mit etwas Butterschmalz verfeinert) goldgelb frittieren. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Die Polsterzipf auf Tellern anrichten. Hollerkoch und Heuobers separat in Schüsseln zum Tunken reichen.

