

WÜRZIGES POLENTA MIT KÜRBISGEMÜSE



120 g Polenta)
0.25 l Milch
0.125 l Obers
10 g Butter (kalt)
15 g Parmesan (gerieben)
1 EL Olivenöl
1 EL Butter
0.125 l Weißwein
1 Stk Knoblauchzehe fein gehackt
1 Prise Muskat
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz
Zutaten für das Kürbisgemüse 0.125 l Weißwein
750 g Kürbis (Muskat)
5 Stk Scharlotten
12 Stk Oliven (grün) mit Mandelfülle
12 Stk Oliven (schwarz) ohne Kern
2 Zweig Thymian (frisch)
1 Prise Zitronenschale
4 Stk Knoblauchzehen Fein gehackt
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz

Milch, Obers und Wein einmal aufkochen und den Weizengrieß einkochen. Topf vom Herd nehmen, Parmesan und kalte Butter einrühren, würzen und auf ein mit Backfolie ausgelegtes Blech streichen, kalt stellen.

Kürbis schälen und in Scheiben schneiden. Olivenöl mit Butter erhitzen und die Kürbisstücke beidseitig braten, herausnehmen. Auf Bech legen, mit Salz und Pfeffer würzen und im Rohr bei 200 Grad 10 Min. braten.

Im Bratenrückstand die Scharlotten, Knoblauchzehen, Zitronenschale und Thymian dazugeben. Auf kleiner Stufe 10 Min. dünsten.

Polenta mit Glas oder Ausstecher-Formen ausstechen und in wenig Olivenöl beidseitig abbraten, mit den Kürbis und den restlichen gemischten Zutaten servieren.