



R e z e p t

„Alles in Butter“ vom 24.04.2021

„Polenta mit Reblochon“

von Helmut Gote



ZUTATEN:

- 250 g Reblochon
- 50 g Crème fraîche
- 250 g Polenta-Grieß
- 600 ml Wasser
- 500 ml Milch
- 50 g Butter
- Meersalz, Muskatnuss

ZUBEREITUNG:

- Die Milch zusammen mit dem Wasser und der Butter in einem großen Topf aufkochen. So salzen, dass die Flüssigkeit deutlich salzig schmeckt, herzhaft mit Muskat abschmecken und den Maisgrieß einrühren.
- Bei mittlerer Hitzezufuhr die Polenta ständig umrühren, dabei muss alles leicht köcheln, während der Grieß aufquillt und das Ganze langsam, aber sicher dicker wird. Wie lang das genau dauert, lässt sich nicht genau sagen – meist liegt die Zeit zwischen 5 und 10 Minuten. Je gröber der Grieß ist, desto länger dauert es. Die Polenta hat die richtige Konsistenz erreicht, wenn sie sich so ähnlich verhält wie Kartoffelpüree.
- Vom Reblochon die Rinde entfernen, in kleine Stücke schneiden und bei mittlerer Hitze mit der Crème fraîche cremig verrühren. Gründlich mit der Polenta vermischen und noch einmal abschmecken. Heiß servieren.