

Gebratene Zitronenpolenta mit Zitronenbasilikum



(c) Margit Gietler/mmg-design

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

180 g Maisgrieß
1/4 l Wasser
1/4 l Milch
40 g Butter
2 Eidotter
20 g Parmesan
Saft und Schale einer Biozitrone
Zitronenbasilikum, Salz, Muskat
Semmelbrösel zum Wenden
Butterschmalz

ZUBEREITUNG DER ZITRONENPOLENTA

Milch, Wasser und Butter zum Kochen bringen, Maisgrieß einlaufen lassen und unter ständigem Rühren gut durchkochen. Etwas überkühlen lassen, Salz, Muskat, Parmesan, geschnittene Zitronenbasilikum und Eidotter einrühren.

Eine Terrinenform mit Klarsichtfolie auskleiden und die warme Polentamasse in die Form drücken, über Nacht durchkühlen lassen. Die Terrine stürzen, in Scheiben schneiden, in Brösel wenden und in Butterschmalz langsam braten.

Wir wünschen
guten Appetit!

