



Polenta allo zafferano mit schwarzen Baumnüssen und Brie

Der grobe Mais (Bramata) wird in einem Sud mit Bouillon, angerösteter Zwiebel und Safran gekocht, das macht ihn zu einer schön gelben und fein aromatisierten Polenta.

Beim Anrichten wird sie mit schwarzen Baumnüssen belegt. Schwarze Baumnüsse kann man auch selber einmachen, es ist aber eine sehr aufwändige Prozedur: Die grünen, unreifen Baumnüsse (Ende Juni gesammelt) werden zuerst etwa 10 Tage lang gewässert, um ihnen Bitterstoffe zu entziehen, danach werden sie kurz aufgekocht, abgekühlt und in einem Sud mit Zucker, Essig und Gewürzen nochmals aufgekocht. Danach ziehen sie im Sud 3-4 Tage nach. Sie müssen nochmal aufgekocht werden um sie schliesslich heiss in Gläser abzufüllen. Darin müssen sie ein paar Monate reifen... Mit etwas Glück findet man sie fertig zubereitet in einem guten Bioladen, eingemacht auf Schloss Herdern.

Zutaten (1 Portion)

80g	Maisgriess, Bramata
1	kleine Zwiebel
4dl	Gemüsebouillon
1	Briefchen Safran (0.15g)
20g	Butter
40	schwarze Baumnüsse
60g	Sternenberger-Brie

Zubereitung

Zwiebel fein hacken und in Bratbutter anrösten, bis sie leichte Röstspuren zeigen. Gemüsebouillon dazugießen und aufkochen, Safran zugeben. Bramata einrieseln lassen und unter ständigem Rühren köcheln lassen bis der Mais eindickt (ca. 10 Minuten), Herdplatte ausschalten unditerrühren bis die Polenta nicht mehr blubbert. Deckel aufsetzen und 20 Minuten quellen lassen.

Baumnüsse in Scheiben schneiden, Brie zu kleinen Würfeln schneiden.

Butter in die Polenta einrühren. Eventuell nochmals etwas erhitzen. Kurz vor dem Anrichten Die Hälfte des Brie unterrühren.

Polenta anrichten, mit den Baumnusscheiben und dem restlichen Brie belegen.





