

Schmeckt perfekt



Rezept von 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.