

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Polentasterz mit sauren Gammeln und Kernöl

Zutaten

(4 Personen)

- 300 g Polenta
- 40 ml Wasser
- Meersalz und Muskatnuss
- 1 Schuss Olivenöl
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 200 g Gammeln
- Etwas Weißweinessig
- 4 EL Sauerrahm
- 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
- Etwas Kernöl

Zubereitung

Wasser mit Meersalz und Muskatnuss aufkochen und anschließend die Polenta hinzufügen und langsam köcheln lassen, oft umrühren.

Wenn die Polenta weich ist (bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit hinzufügen), Olivenöl untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Grammeln in einer Pfanne erhitzen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mit Essig ablöschen.

Zum Servieren die Polenta in einem tiefen Teller anrichten, einen Esslöffel Sauerrahm daraufsetzen und die Grammeln darüber geben. Mit frischem Schnittlauch bestreuen und mit Kernöl beträufeln.