

Vegetarisch: Rotkrautsalat mit Bramata-Polenta und glasierten Marroni

Zubereitung Bramata-Polenta

- ▷ 2 Esslöffel Olivenöl in einer feuerfesten Glasschale auf dem Herd erhitzen.
- ▷ Zwiebeln und Knoblauchzehe zugeben und während 4 bis 5 Minuten andünsten.
- ▷ Mit der Milch auffüllen und aufkochen lassen.
- ▷ Lorbeerblatt, Gewürznelke und Bramata-Maisgriess zufügen.
- ▷ Mit Salz und Pfeffer würzen und während 2 Minuten leicht köcheln lassen.
- ▷ Zugedeckt während 30 Minuten bei 180 °C Heissluft mit Beschwadern in den Garraum geben.
- ▷ Herausnehmen und bereithalten.

Zubereitung Rotkrautsalat

- ▷ Das Rotkraut mit 4 Esslöffeln Weissweinessig in eine Schüssel geben.
- ▷ 8 Esslöffel Erdnussöl in der Bratpfanne auf dem Herd erhitzen, die Schalotten beifügen und einige Minuten bei mittlerer Hitze andünsten.
- ▷ Vom Herd nehmen, zum Rotkraut geben und etwas auskühlen lassen.
- ▷ Das Rotkraut mit den Händen kräftig durchkneten, bis es weich ist.
- ▷ Mit Salz und Pfeffer würzen und bereithalten.

Zubereitung Marroni

- ▷ 50 g Butter in der Saucenpfanne auf dem Herd zergehen lassen.
- ▷ 30 g Zucker zugeben und karamellisieren.
- ▷ Die Marroni zufügen und während 8 Minuten bei mittlerer Hitze glasieren.
- ▷ Mit 2 Esslöffeln Wasser ablöschen und 2 Minuten einkochen lassen, bis eine melasseähnliche Sauce entsteht.
- ▷ Vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Anrichten

- ▷ Den Rotkrautsalat in der Mitte 4 Suppentellern verteilen.
- ▷ Mit einem Eisportionierer 1 Kugel Polenta pro Teller auf dem Salat anrichten und pro Teller 5 Marroni rundherum legen.

Garstufen Bramata-Polenta

mit Vorheizen – Auflage 1

30 Minuten 180 °C Heissluft mit Beschwadern, Dampf EIN

Zutaten Rotkrautsalat

800 g Rotkraut, Strunk entfernt, in feine Streifen geschnitten
 4 EL Weissweinessig
 8 EL Erdnussöl
 2 kleine Schalotten, fein gehackt
 Salz und Pfeffer

Zutaten Marroni

50 g Butter
 30 g Zucker
 20 Marroni, roh, geschält
 2 EL Wasser

Zutaten Bramata-Polenta

2 EL Olivenöl
 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
 1 Knoblauchzehe, halbiert, Keimling entfernt, gehackt
 6 dl Milch
 1 Lorbeerblatt
 1 Gewürznelke
 150 g Bramata-Maisgriess
 Salz und Pfeffer