

Rezept

Portwein-Schalotten mit Pfeffer-Polenta

Ein Rezept von Portwein-Schalotten mit Pfeffer-Polenta, am 20.04.2024

Zutaten

500 g kleine Schalotten	2 EL Puderzucker
½ l roter süßlicher Portwein	1 Lorbeerblatt
1 Zweig Rosmarin	1 TL ganze Zimtblüten (ersatzweise ½ TL gemahlener Zimt)
4 Stücke Langpfeffer	4 EL kalte Butter (40 g)
50 g würziger alter Gouda	1 TL schwarze Pfefferkörner
1 TL Salz	125 g Polentagrieß
2-3 EL Olivenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal, 18 g F, 8 g EW, 54 g KH

Zubereitung

1. Die Schalotten schälen, aber ganz lassen. Den Puderzucker in einem Topf hellbraun karamellisieren, die Schalotten darin schwenken, dann den Portwein dazugießen. Die Gewürze dazugeben, die Flüssigkeit aufkochen und die Schalotten zugedeckt bei schwacher Hitze in 30-40 Min. weich köcheln.
2. Die Schalotten aus dem Sud nehmen und in eine Schüssel geben. Den Sud durch ein Sieb wieder in den Topf geben und bei starker Hitze offen auf etwa 150 ml einkochen. Den eingekochten Sud durch ein Sieb über die Schalotten gießen und diese zugedeckt mind. 2 Std. marinieren.
3. Direkt vor dem Servieren erneut erhitzen, die kalte Butter stückchenweise mit dem Schneebesen einarbeiten, bis die Sauce sämig und glänzend ist.
4. Für die Pfeffer-Polenta den Käse fein reiben und die Pfefferkörner im Mörser zerstoßen.
5. In einem Topf ½ l Wasser aufkochen, Salz zugeben. Polentagrieß unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Nach Packungsangabe bzw. in 5-10 Min. ausquellen lassen, dabei öfter umrühren. Käse, Pfeffer und 1 EL Öl hineinrühren.
6. Die Polenta auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech (oder eine flache Schale) geben, mit einer Palette 1 ½-2 cm dick ausstreichen, abkühlen und fest werden lassen.

7. Kreise von 6-8 cm Ø ausstechen und im restlichen Öl von beiden Seiten goldgelb braten. Die heißen Polenta-Scheiben nach Belieben mit Pfeffer bestreuen.