Vegetarisch

Rondini mit Polenta und Paradeiser

Hauptspeise
Rezeptart

60 Minuten
Zubereitung

mittel
Schwierigkeit

Zutaten für 4 Portionen

1 l Milch
12 g Polenta
2 EL Mais
2 EL Butter
4 Stk. Rondini (kleine runde Zucchini)
3 – 4 EL Olivenöl
4 Stk. Paradeiser
1 Schalotte
Gewürze: Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer, Muskatnuss
4 EL Kernölmajonäse (Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. mit Majonäse vermengt)

Zubereitung

Für die Fülle Milch mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken, aufkochen, die Polenta beigeben und nochmals aufkochen lassen, bis eine breiige Masse entsteht. Vom Herd nehmen und etwas anziehen lassen.
Anschließend die Maiskörner unterrühren und mit etwas Butter verfeinern.
Die Kappe vom Rondini abschneiden und aufbewahren. Den Rondini aushöhlen und mit dem Olivenöl auspinseln. Mit der Polentamasse füllen und im Backrohr bei 190 °C circa 20 Minuten backen.
Die Paradeiser schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Schalotte schälen, klein schneiden und gemeinsam mit den Paradeiser-Würfeln kurz mit etwas Rosmarin und Thymian anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gericht beim Anrichten mit Kernölmayonnaise ausgarnieren.

Tipp: Anstatt der Paradeiser können heimische Pilze verwendet werden und der Rondini schmeckt auch hervorragend mit einem Fleischgericht (z.B. Ragout) als Fülle.

Rezept von Patrick Spenger / Foto: Stefan Kristoferitsch