

# Polenta-Caponata-Türmchen mit Mais und Parmesan-Chip

**Für zwei Personen**

**Für die Polenta:**

125 g Polenta	50 g Parmesan	1-2 EL Butter
250 ml Sahne	250 ml Milch	1-2 Zweige Thymian
2 EL Rapsöl	Salz	Pfeffer

**Für die Caponata:**

1 Aubergine	1 rote Spitzpaprika	4 Stangen Staudensellerie
400 g passierte Tomaten	6 grüne Oliven	1 Knoblauchzehe
1 EL Tomatenmark	6 EL Balsamicoessig	1 TL Agavendicksaft
1 Bund Petersilie	3 EL Zucker	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für den Mais:**

2 vorgegarte Maiskolben	2 EL Butter	Zucker
Salz	Pfeffer	

**Für den Parmesan-Chip:**

100 g Parmesan

**Für die Polenta:**

Die Sahne und Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Polenta einrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Parmesan reiben, dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Polentamasse ca. 1 cm dick auf ein kleines Blech streichen und 15 Minuten kaltstellen.

Öl in der Pfanne erhitzen, Polenta kreisförmig ausstechen und goldbraun anbraten. Butter und Thymian dazugeben und die Polentakreise darin schwenken.

**Für die Caponata:**

Balsamicoessig und Zucker in einem Topf einkochen lassen, bis diese leicht dicklich wird.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Staudensellerie und Spitzpaprika putzen und fein würfeln. Aubergine waschen und in gröbere Stücke schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Erst Knoblauch, dann Aubergine, Sellerie und Paprika darin andünsten. Tomatenmark dazugeben und mit anbraten. Mit passierten Tomaten aufgießen, bis eine sämige Masse entsteht. Es soll nicht zu flüssig werden. Oliven in grobe Würfel schneiden und unterheben. Petersilie abrausen, fein hacken und ebenfalls dazugeben. Caponata mit Salz, Pfeffer, Essigreduktion und Agavendicksaft abschmecken.

**Für den Mais:**

Mais in Streifen vom Kolben herunterschneiden und in der Mitte halbieren. Butter in einer Pfanne erhitzen und Mais darin anbraten, bis er eine schöne Röstfarbe bekommt. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss noch etwas Zucker dazugeben.

**Für den Parmesan-Chip:**

Parmesan reiben. Pfanne erhitzen, je 1 Esslöffel Parmesan auf einer Stelle in der Pfanne zu einem Chip drücken und schmelzen lassen, bis er etwas Farbe bekommt. Anschließend herausnehmen und auf etwas Backpapier erkalten lassen.

Cornelia Hadler am 10. September 2024