

Polenta-Taler, Pilz-Ragout, Wachteleier

Für zwei Personen

Polenta-Taler:

150 g Polenta	40 g Hartkäse	1 TL Butter
500 ml Gemüsefond	2 EL Olivenöl	2-3 Zwg. krause Petersilie
Salz	Pfeffer	

Ragout:

200 g kl. Kräuterseitlinge	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
100 ml Sahne	100 ml Weißwein	1 TL dunkle Sojasauce
Öl	2-3 Zw. krause Petersilie	Salz

Zitronen-Schaum:

1 Zitrone, Saft, Abrieb	50 ml Sahne	50 ml Milch
1 Zweig Thymian	$\frac{1}{2}$ TL Sojalecithin	Salz

Wachtelei:

6 Wachteleier	2 EL Essig
---------------	------------

Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Limette

Den Gemüsefond in einem Topf zum Kochen bringen. Petersilie kleinhacken. Polenta unter ständigem Rühren einrieseln lassen und nach Packungsanweisung für 2-3 Minuten garkochen. Hartkäse, Butter und kleingehackte Petersilie unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen (2 cm dick) und abkühlen lassen und mit einer beliebigen Form ausstechen.

Olivenöl und etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Polenta-Taler von beiden Seiten goldbraun braten.

Für das Ragout:

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Kräuterseitlinge in dünne Scheiben schneiden. Petersilie kleinhacken.

Schalotte und Knoblauch abziehen und kleinhacken. In etwas Öl anschwitzen, dann die Kräuterseitlinge hinzufügen und darin anbraten.

Mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Sahne, Sojasauce und gehackte Petersilie dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Zitronen-Thymian-Schaum:

Zitronensaft auspressen und Schale abreiben. Milch und Sahne in einem kleinen Topf mit Zitronenabrieb und Thymian erwärmen, jedoch nicht zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, Sojalecithin und 1 TL Zitronensaft hinzufügen. Mit Salz abschmecken und einem Pürierstab aufschäumen.

Für das Wachtelei:

Wasser mit Essig in einem Topf zum Kochen bringen. Wachteleier in eine Tasse gleiten lassen. Mit einem Kochlöffel oder Schneebesen einen Strudel im Wasser erzeugen. Topf vom Herd nehmen und die aufgeschlagenen Wachteleier in das Wasser geben. Einen Moment garen lassen. Währenddessen das überschüssige Eiweiß mit einem Löffel abschöpfen. Anschließend mittels einer Schaumkelle herausnehmen.

Für die Garnitur:

Limette in Viertel schneiden und das Gericht damit garnieren.

Tim Neff am 28. Mai 2025