

Salsiccia-Ragout mit cremiger Polenta und Focaccia

Für zwei Personen

Für das Ragout:

300 g Salsiccia	400 g gehackte Tomaten	1 Zwiebel
5 EL feinherber Weißwein	1 EL Tomatenmark	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Polenta:

70 g Instant-Polenta	1 Knoblauchzehe	50 g Parmesan
2 EL Butter	200 ml Milch	Salz, Pfeffer

Für die Focaccia:

10 kleine Cocktailtomaten	5 kleine Roma-Tomaten	1 rote Zwiebel
4 Frühlingszwiebeln	1 TL Kapern, in Salzlake	10 schwarze Oliven
3 Zweige Oregano	3 Zweige Salbei	3 Zweige Thymian
20 g frische Hefe	250 g Weizenmehl, Typ 405	1 Prise Zucker
50 g Olivenöl	Salt flakes	1 TL Salz

Für die Garnitur:

30 g Parmesan	1 Zweig Basilikum
---------------	-------------------

Für das Ragout:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Öl erhitzen, Zwiebel darin etwa fünf Minuten andünsten. Salsiccia-Brät aus der Pelle drücken und in kleine Stückchen teilen. Zu den Zwiebeln geben und goldbraun braten. Wein angießen und eine Minute köcheln lassen, Tomatenmark unterrühren und eine Minute andünsten. Gehackte Tomaten zufügen und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Polenta:

Knoblauch abziehen, mit Milch und 300 ml Wasser aufkochen. Polenta einrühren, salzen und unter Rühren 6 bis 8 Minuten quellen lassen.

Parmesan reiben. Kurz vor dem Servieren Parmesan und Butter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem Teller verteilen.

Für die Focaccia:

Hefe und Zucker in 120 ml warmem Wasser auflösen. 50 g Olivenöl, Mehl und 1 Teelöffel Salz zugeben und 5 Minuten in der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Teig auf ein Backblech mit Backpapier geben und mit den Fingern Mulden in den Teig drücken.

Oregano, Salbei und Thymian abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Tomaten waschen, in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen. Oliven in Scheiben schneiden. Den Teig mit Olivenöl beträufeln, salzen und mit den Kräutern, Tomaten, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Kapern und Oliven, so belegen, dass ein schönes Bild entsteht. Focaccia für ca. 25 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Salt flakes würzen.

Für die Garnitur:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und hacken. Ragout auf der Polenta anrichten. Parmesan darüber hobeln und mit Basilikum bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Antje Tietz am 15. November 2021