

Polenta mit Gorgonzola

Vor- und Zubereiten: ca. 40 Min.

1 Liter Milchwasser

(halb Milch, halb Wasser)

1 EL Butter

1 kleine Zwiebel, mit Lorbeerblatt und Nelke besteckt

250 g grober Mais (z. B. Polenta Rustica, Kochzeit 7–10 Min.)

1 TL Salz

2 Maiskolben, Körner abgeschnitten (ca. 250 g)

wenig Muskat

Pfeffer aus der Mühle

150 g Gorgonzola

1½ dl Halbrahm

50 g Gorgonzola, in kleinen Stücken

Polenta: Milchwasser mit der Butter und der besteckten Zwiebel aufkochen.

Mais einlaufen lassen, bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 4 Min. köcheln, salzen. Maiskörner beifügen und ca. 6 Min. fertigkochen, würzen.

Servieren: Zwiebel entfernen, die Hälfte der Polenta in eine vorgewärmte Schüssel geben, Mulde eindrücken. Gorgonzola und Halbrahm mischen, hineingeben, mit der restlichen Polenta bedecken, Gorgonzola darauf verteilen, sofort servieren.

Dazu passen: Bison-Steaks.

