

# Polenta-Taler mit Porree-Trauben

Gericht mit einer Kokos-Currysoße und gerösteten Mandeln

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

\_\_\_\_\_ bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Polenta-Taler:

750 ml Gemüsebrühe  
190 g Maisgrieß (Polenta)  
1 Ei (Größe M)  
Speiseöl  
2 EL Butterschmalz

### Porree-Trauben:

900 g Porree (Lauch)  
350 g kernlose rote Weintrauben  
1 EL Butterschmalz  
gemahlene Muskatnuss

### Kokos-Curry-Soße:

150 ml cremige Kokosmilch  
1 TL Curry  
150 g Dr. Oetker Crème légère  
Zucker  
Paprikapulver

### Außerdem:

30 g Dr. Oetker gehobelte  
Mandeln  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Zitronensaft

## 1 Polenta-Taler:

Brühe in einem Topf zum Kochen bringen. Maisgrieß mit einem Schneebesen einrühren und kurz aufkochen, unter Rühren 5 Min. quellen lassen. Das Ei untermischen. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf ein geöltes Backblech zu einem Rechteck (etwa 35 x 18 cm) streichen. Das Ganze erkalten lassen.

## 2 Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und aus der Pfanne nehmen.

## 3 Porree-Trauben:

Wasser mit Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen. Porree waschen und in etwa 7 cm lange Streifen schneiden. Porree ins kochende Wasser geben und 1 Min. blanchieren. Sofort in kaltes Wasser geben. Porree anschließend abtropfen lassen. Weintrauben waschen und trocken tupfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Weintrauben darin vorsichtig erwärmen (die Weintrauben sollten nicht aufplatzen), Porree hinzufügen, mit Zitronensaft, Muskatnuss, Salz und etwas Pfeffer abschmecken.



**4 Kokos-Curry-Soße:**

Kokosmilch mit Curry aufkochen, je nach Konsistenz der Kokosmilch evtl. etwas einkochen lassen. Crème légère unterrühren, mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker und Paprikapulver abschmecken.

**5 Aus der Polentamasse etwa 16 Kreise (Ø etwa 6 cm) stechen.**

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Die Taler darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Polenta-Taler mit Porree-Trauben, Kokos-Curry-Soße und Mandeln anrichten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie das Gericht als Vorspeise servieren möchten, halbieren Sie einfach das Rezept.

