

Kein Käse Machen Mais!

Der würzige Blauschimmelkäse verdankt seinen Namen dem lombardischen Städtchen Gorgonzola, wo früher die Hirten mit ihren Kuhherden überwinterten. Aus der Polenta macht dieser würzige Käse einen beliebten Klassiker.



Polenta mit Gorgonzola

Vor- und Zubereiten: ca. 40 Min.

POLENTA

- 1 Liter Milchwasser (halb Milch, halb Wasser)
- 1 Esslöffel Butter oder Margarine, nach Belieben
- 1 kleine Zwiebel, mit Lorbeerblatt und Nelke besteckt
- 250 g grober Mais (z. B. Polenta Rustica, Kochzeit 7–10 Min.)
- 1 Teelöffel Salz
- 2 Maiskolben, Körner abgeschnitten (ca. 250 g), siehe Bild

wenig Muskat
Pfeffer aus der Mühle

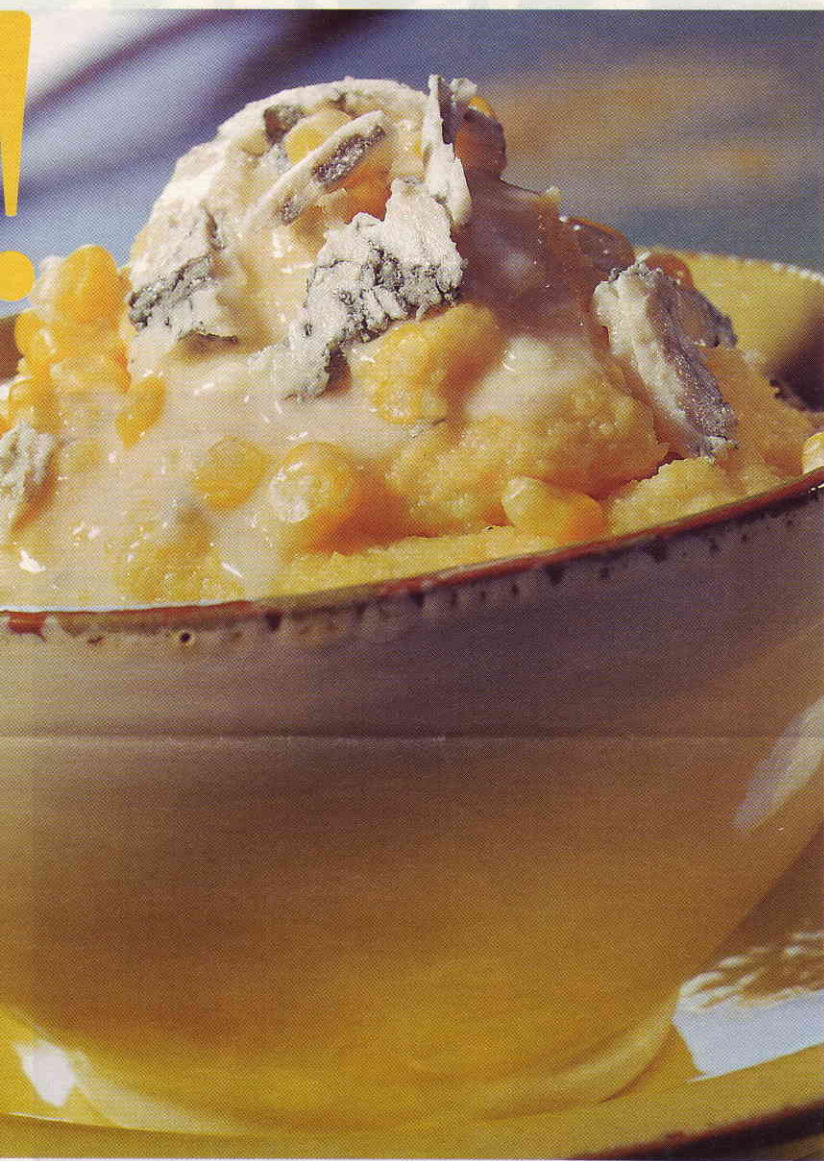
150 g Gorgonzola
1½ dl Halbrahm

50 g Gorgonzola, in kleinen Stücken



Frische Maiskörner: Den Kolben in einen tiefen Teller stellen, die Körner mit einem scharfen Küchenmesser direkt am Kolben wegschneiden

se: Sie mal

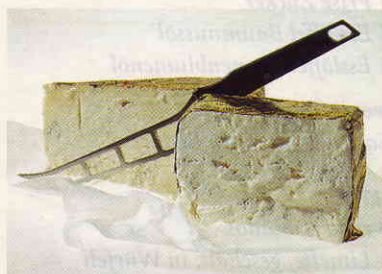


POLENTA: Milchwasser mit der Butter oder Margarine und der besteckten Zwiebel aufkochen. Mais einlaufen lassen, bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 4 Min. köcheln, salzen. Maiskörner beifügen und ca. 6 Min. fertigkochen, würzen.

SERVIEREN: $\frac{2}{3}$ der Polenta in eine vorgewärmte Schüssel geben, Mulde eindrücken. Gorgonzola und Halbrahm mischen, hineingeben, mit der restlichen Polenta bedecken, Gorgonzola darauf verteilen, sofort servieren.



Gorgonzola ist ein vollfetter Blauschimmelkäse aus Kuhmilch, je nach Sorte milder oder rezenter (hinten)



Gorgonzola schneidet man am besten mit einem Lochmesser; Gorgonzola mit Mascarpone (vorne) vor dem Schneiden kurz in den Tiefkühler geben