Polentaschnitten mit Dörrpflaumen und Coco-Bohnen

Man findet selten Rezepte, nach denen die Polenta zusammen mit weiteren Zutaten zubereitet wird, meist werden Gemüse, Pilze oder Fleisch separat zubereitet und zusammen mit der puren Polenta angerichtet. Risottos dagegen werden oft mit Gemüse oder Fleischzugabe zubereitet, warum das bei der Polenta nicht der Fall ist, weiss ich nicht. Ich habs ausprobiert und in der Polenta gedörrte Pflaumen mitgegart, etwas unkonventionell, aber ich vermute, das in früheren Zeiten die einfache Polenta auch mit weiteren Zutaten wie Dörrfrüchten ergänzt wurde. Ein urchige und gute Polenta.

Zutaten (2 Portionen)

100g	Maisgriess fein
20g	Zwiebel
4dl	Gemüsebouillon
50g	Dörrpflaumen
20g	Tafelbutter
40g	Sbrinz oder Parmesan gerieben
	Bratbutter
250g	Cocobohnen
	Tafelbutter
	Kräutersalz

Zubereitung

Dörrpflaumen zu ca. 1cm grossen Würfeln schneiden.

Zwiebel hacken und in Bratbutter andünsten bis leichte braune Röstspuren zeigen. Gemüsebouillon dazugiessen und aufkochen. Maisgriess einrieseln lassen und 10 Minuten unter häufigem Rühren köcheln lassen. Herplatte ausschalten und die Dörrpflaumen zugeben. Weiterrühren bis die Polenta nicht mehr blubbert. 20 Minuten

auf der noch warmen Herdplatte quellen lassen.

Butter und Käse unter die noch warme Polenta mischen. Auf einem Brett ca. 1,5cm dick ausstreichen. Ganz auskühlen lassen.

Coco-Bohnen in Butter andünsten, mit Kräutersalz würzen, etwas Wasser dazugiessen und weich schmoren.

Polenta zu Stücken schneiden und beiseitig in Bratbutter braten bis sie schöne Krüstchen zeigen.