



Polenta-Tarte mit Krautstiel und Jersey Blue

Die Krautstiele erinnern geschmacklich an den verwandten Spinat, sind aber etwas milder und "krautiger". Man muss sie möglichst frisch zubereiten, sonst nehmen sie einen leicht muffigen Ton an. Sie sind ein ideales Gemüse zum Gratinieren und harmonieren sehr gut mit geschmolzenem Käse, auch mit Blauschimmelkäse, ganz besonders dem Jersey Blue von Willy Schmid aus Lichtensteig. Er besitzt ein mildes aber dennoch unverwechselbares Blauschimmelaroma.

Die Krautstiele mit dem Jersey Blue werden zwischen zwei Polentalagen eingebettet und im Ofen überbacken.

Da die Tarte nicht sehr formstabil ist, bäckt man sie mit Vorteil in einer Springform mit abnehmbarem Rand, so lässt sie sich pannenfrei auf einen Teller schieben.

Zutaten (Springform ø18cm, 2 Portionen)

120g	Maisgriess fein
5dl	Gemüsebouillon
20g	Tafelbutter
180g	Krautstiele
20g	Zwiebel
20g	Sauerrahm
100g	Jersey Blue
	Kräutersalz
10g	Greyerzer gerieben
5g	Tafelbutter
	Bratbutter

Zubereitung

Bouillon aufkochen, Maisgriess im Sturz zugeben und unter stetigem Rühren 10

Minuten blubbern lassen. Herdplatte ausschalten,iterrühren bis der Mais nicht mehr blubbert. Deckel aufsetzen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Tafelbutter in Stücken einrühren, Mais zugedeckt auskühlen lassen.

Blattwerk von den Krautstielen wegschneiden. Stiele quer zur Faser zu schmalen Streifen schneiden. Blätter längs zu 2cm breiten Streifen schneiden, danach quer 1cm breit schneiden. Zwiebel hacken.

Zwiebel und Stiele in Bratbutter ca. 10 Minuten dünsten. 5cl Wasser zugiessen, etwas köcheln lassen, Blattwerk zugeben und mit Kräutersalz würzen. Zugedeckt schmoren lassen, bis das Gemüse weich ist. Sauerrahm unterrühren und kurz aufkochen. Beiseite stellen und auskühlen lassen.

Jersey Blue klein würfeln und unter die Krautstiele mischen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Springform ausbuttern, die Hälfte der Polenta auf dem Boden glatt verstreichen. Krautstiele mit Jersey Blue darauf verteilen. Den Rest der Polenta zugeben und glatt streichen. Reibkäse darüber streuen und mit flüssiger Butter beträufeln.

In die Mitte des Ofen einschieben und 35-40 Minuten backen. Vor dem Anrichten 10 Minuten in der Springform auskühlen lassen.







