Gefüllte Zucchetti mit Ribelmais

Zucchetti sind geduldig, sie lassen sich mannigfaltig befüllen und im Ofen überbacken, als gute Variante auch mit Polenta aus Ribelmais. Dieser wird seit dem 17. Jahrhundert im Rheintal angebaut, vermutlich war es eines der ersten Maisanbaugebiete nördlich der Alpen. Er gedieh im durch Föhneinfluss milden Klima sehr gut und wurde über Jahrhunderte selektioniert, nur die schönsten Kolben wurden für die Aussaat verwendet, so entstanden Sorten, die nur im Rheintal zu finden sind. Den Namen hat er vom "Ribel" einer einfachen Mahlzeit, für die der gemahlene Mais in Butter geröstet wurde und meistens zusammen mit Konfitüre, oder einfach in Milch getunkt, zum Frühstück gegessen wurde. Bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts war er eine alltägliche Mahlzeit in weniger betuchten Haushalten. Er wurde danach zunehmend von Brot, Brötchen usw. verdrängt. So schrumpfte die Anbaufläche bis 1998 auf nur gerade 4 Hektaren. 1998 wurde der Verein Rheintaler Ribelmais gegründet und durch dessen Anstrengungen wuchs die Anbaufläche bis heute auf rund 65 Hektaren an.

ribelmais.ch

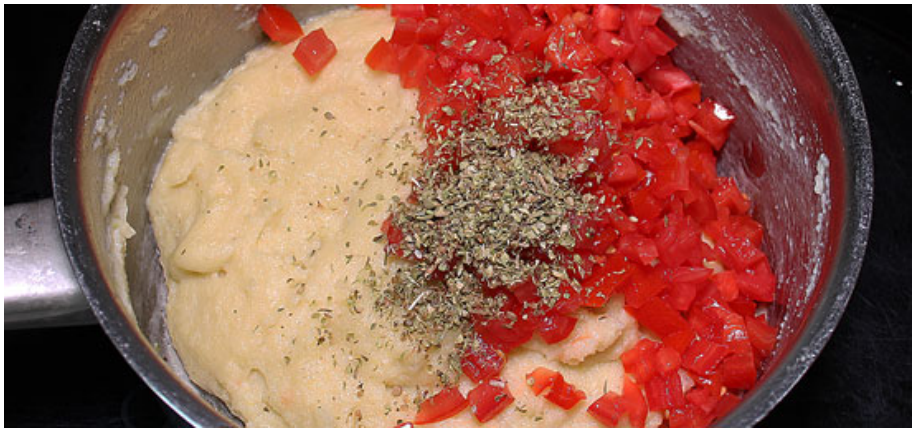
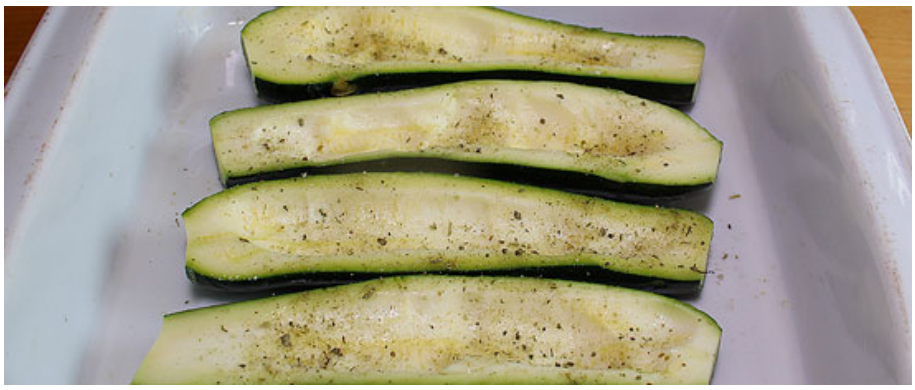
Zutaten (2 Portionen)

2	Zucchetti (mittelgross)
70g	Ribelmais
30g	Zwiebel
3,5dl	Gemüsebouillon
30g	Greyerzer mild, gerieben
20g	Tafelbutter
4	Piccadilly-Tomaten, ca. 150g
1Tl	Oregano
	Kräutersalz
	Butter und Reibkäse zum Gratinieren

Zubereitung

Zwiebel hacken und in Bratbutter andünsten bis sie leichte Röstspuren zeigt. Gemüsebouillon dazugiessen und aufkochen. Sobald sie leicht köchelt, den Ribelmais einrieseln lassen und dabei gut verrühren. Temperatur etwas reduzieren, damit der Mais nur leicht blubbert. 5 Minuten unter stetigem Rühren blubbern lassen. Greyerzer und Tafelbutter zugeben und gut verrühren. Pfanne von der Kochplatte ziehen und zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen.

Tomaten zu kleinen Würfelchen schneiden, dabei die Kerne entfernen (so ungefähr). Tomaten und Oregano in den Ribelmais einrühren. Falls der Mais zu fest ist, einen "Schluck" heisses Wasser zugeben.

Zucchetti längs halbieren, die Kerne heraussschaben. Zucchetti in eine ausgebutterte Gratinform legen mit Kräutersalz würzen und den Ribelmais in und auf die Zucchetti füllen. Mit wenig Reibkäse bestreuen und mit flüssiger Butter beträufeln.

Im unteren Drittel das auf 180° vorgeheizten Ofen 25 - 30 Minuten überbacken.