



gourmetteller „poletto“ · ø 32,5 cm · no. 1961 / 013

POLENTALASAGNE MIT CONFIERTER PERLUHNKEULE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

2 Perlhuhnkeulen, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 750-1000 g Gänseschmalz, Jeweils 1 Zweig Rosmarin, Thymian und Salbei, 150 g grobe Polenta, z.B. Bramata, Ca. 800 ml Geflügelbrühe, 1 Lorbeerblatt, 1 EL Butter, 200 g Pilze, z. B. Pfifferlinge, Kräutersaitlinge, 4 Stangen Frühlingslauch, 8 Stangen grünen Spargel, Einige Salbeiblätter, Olivenöl zum Braten, 150 ml Kalbsjus

ZUBEREITUNG:

Die Perlhuhnkeulen salzen und pfeffern. Etwas Gänseschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Perlhuhnkeulen darin von beiden Seiten anbraten. Das restliche Gänseschmalz in einem Topf auf ca. 80 °C erhitzen und die Perlhuhnkeulen mit den Kräuterzweigen einlegen. Im vorgeheizten Ofen bei 80 °C ca. 3-4 Stunden confieren. Die Keulen sind fertig gegart, wenn sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt und butterweich ist. Die confierten Keulen aus dem Schmalz heben und leicht auskühlen lassen. Die Haut ablösen und das Fleisch vom Knochen lösen. Das Fleisch mit den Fingern in mundgerechte Stücke zupfen.

Für die Polenta: Die Geflügelbrühe mit dem Lorbeerblatt aufkochen, leicht salzen und die Polenta unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Die Temperatur verringern und die Polenta unter gelegentlichem Rühren ca. ½ Stunde köcheln lassen. Die Polenta vom Herd nehmen und mit der Butter und dem Salz abschmecken. Die Polenta auf ein kleines Blech streichen, sodass sie ca. eine Höhe von 4 cm hat. Die Polenta gut auskühlen lassen, stürzen und in 4 Quadrate von ca. 7 cm Länge schneiden. Die Quadrate mit einem Tortenschneider oder dünnen Messer in drei dünne Scheiben schneiden.

Die Pilze putzen und eventuell halbieren. Den Frühlingslauch putzen, waschen und halbieren. Vom grünen Spargel nur das untere Drittel schälen und in kochendem Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken und halbieren.

Die Polentascheiben in einer beschichteten Grillpfanne ohne Öl von beiden Seiten grillen. Das Gemüse mit ein paar Salbeiblättern in Olivenöl anbraten, salzen und pfeffern. Das Perlhuhnfleisch mit der Jus erhitzen, eventuell nachwürzen. Jeweils eine Polentascheibe auf vier vorgewärmte Teller setzen. Diese mit dem Perlhuhnragout, dem Gemüse und einer weiteren Polentascheibe belegen.

Diesen Vorgang wiederholen. Die Polentalasagne mit den Salbeiblättern dekorieren und sofort servieren.