



Stefan Marquard
Sterneküche macht Schule
genial einfach - einfach anders

Pinkes Ei im Zucchiniest auf Maispolenta

Zutaten für vier Personen

Acht Eier, 500ml Rote Beete Saft, 600 ml Gemüsebrühe, 500g Zucchini, 300g Polenta, eine Dose Mais, 200 ml Olivenöl, 60g Parmesan gerieben, Salz, Zucker, Pfeffer.

Zubereitung: Die Eier 6 Minuten wachsw weich kochen, abschrecken und schälen. Den Rote Beete Saft aufkochen mit Salz, Pfeffer abschmecken und mit Mais-Kartoffelstärke oder Gelatine abbinden. Nun die geschälten Eier zum Färben in die Soße geben und bis zum Anrichten warmhalten.

Die Zucchini waschen, in kurze Streifen schneiden und mit Salz-Zuckermischung 5:1, (10g pro 1 Kg Gemüse) aktivieren. Anschließend in einem Topf mit Deckel und etwas Olivenöl 2 Minuten garen.

Für die Polenta, die Brühe abschmecken und zum köcheln bringen. Die Polenta nach und nach in die Brühe einrühren und bis zum gewünschten Biss unter fast ständiger Bewegung garen. Zum Ende des Garvorganges den Mais, Parmesan und 200 ml Liter Olivenöl unterheben.

Zum Anrichten, die gefärbten Eier im Zucchiniest auf die Polenta setzen.

