

Steinpilzpolenta Polenta

Rezept von Stefan Homberg

Zutaten:

750 ml Geflügelfond (oder Pilzfond, dann noch aromatischer und dann auch vegetarisch)

15 gr. getrocknete Steinpilze

200 gr. Polenta

30 gr. frisch geriebener Parmesan

100 ml Schlagsahne

Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Flexi einsetzen und Temperatur von 120 Grad/Rührintervall 1 einsetzen. Geflügelfond mit Steinpilzen aufkochen lassen.

Polenta einrieseln lassen, Flexi weiterlaufen lassen. Spritzschutz aufsetzen (spart Energie, der Spritzschutz dient dann als Deckel).

10 Minuten/90 Grad/Rührintervall 1

Parmesan und Sahne unterrühren, mit Salz/Pfeffer würzen. Fertig.

Tipp: Passt wunderbar als Beilage zu "gefüllte Schweinelende mit Panchetta"

Pochierte Lachsklösschen auf

Graupen-Lauch-Risotto



Foto Eva Ohrem/Deichrunners Küche

Rezept aus dem Laferkochbuch zur Kenwood CookingChef und von Eva Ohrem/Deichrunners Küche abgewandelt

Portionen: 4

Zutaten

Für die Lachsklösschen

- 350 g angefrorenes Lachsfilet (ohne Haut)
 - 200 g eiskalte Sahne
 - Salz
 - Pfeffer
 - Saft von 1 Zitrone (Eva: 1/2 Zitrone)
 - 1 Bund Dill
- ### *Für das Graupen-Lauch-Risotto*
- 1 Stange Lauch (etwa 200 g)
 - 100 g Butter
 - 500 ml Geflügelfond
 - 200 g mittelgroße Graupen
 - 100 ml Weißwein
 - 50 g frisch geriebener Parmesan
 - Salz
 - Pfeffer
 - einige Dillzweige zum Garnieren
 - Benötigtes Zubehör

- Multi-Zerkleinerer
- Flexi-Rührelement
- Glas-Mixaufsatz

Zubereitung

- Für die Lachsklösschen den Lachs würfeln und im Multi-Zerkleinerer bei höchster Geschwindigkeitsstufe pürrieren, dabei langsam die Sahne zugießen. Die Fischfarce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Dill waschen, trocken tupfen, fein hacken und unterrühren. Die Farce kühl stellen.
- Für das Risotto den Lauch der Länge nach halbieren und gründlich waschen. Die hellen Teile klein würfeln, den dunkelgrünen Teil in Stücke schneiden. Das Flexi-Rührelement in die Cooking Chef einsetzen und 50 g Butter bei 120°C, Intervallstufe 2, in der Rührschüssel erhitzen. Die dunkelgrünen Lauchstücke darin 1 Minute andünsten. In den Glas-Mixaufsatz umfüllen (evtl. 1* Taste P drücken) und mit 100 ml Geflügelfond fein pürrieren. Beiseite stellen.
- In der Rührschüssel die restliche Butter bei 115°C, Intervallstufe 2, mit dem Flexi-Rührelement erhitzen. Den klein gewürfelten hellen Lauch darin 1 Minute andünsten. Die Graupen zugeben, kurz mitdünsten und mit Weißwein ablöschen. Nach und nach den restlichen Geflügelfond zugießen, bis die Graupen nach etwa 15-20 Minuten knapp gegart sind. Das dunkelgrüne Lauchpüree und den Parmesan zufügen und das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 Liter Wasser in einem Topf erhitzen, wenn es kocht, herunterschalten. Aus der Fischfarce mit 2 EL Klösschen formen und in das siedende Wasser einlegen. Die Klößchen 10 Minuten ziehen lassen und mit einer Schaumkelle herausheben. Dillzweige abrausen und trocken tupfen. Die Klösschen mit Dill garniert auf dem Risotto servieren.

Anmerkung Eva zu den Mengen:

Die Risottomenge erachte ich für 4 Personen als zu wenig, die Klösschenmenge ist ausreichend (gibt zwischen 13 und 15 Klösschen). Die Risottomenge würde ich für 4 Personen um die Hälfte erhöhen.