

Eigelb Kreuzkümmel Butter, Mango Polenta und Maisschaum

T. Grandits



Zubereitung Mangopolenta

Die Milch zusammen mit dem Mangopüree und der Butter aufkochen, den Maisgriess dazugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Parmesan und Salz abschmecken. In einen Spritzbeutel füllen.

Zubereitung Maisschaum

Für den Maisschaum das Öl erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen. Gewürze dazugeben und mit der Gemüsebrühe ablöschen. 10 Minuten köcheln lassen. Rahm dazugeben, einmal aufkochen und mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Mixen und durch ein feines Sieb passieren.

Rezept für 4

Zutaten Mangopolenta

1,5 dl Milch
100 g Mangopüree
20 g Butter
50 g Maisgriess
10 g Parmesan, gerieben
Salz

Zutaten Maisschaum

2 EL Sonnenblumenöl
2 Schalotten, gewürfelt
1 kleine Knoblauchzehe, gehackt
½ TL Kreuzkümmel
½ TL Kurkuma
200 g Maiskörner
2 dl Gemüsefond
0,8 dl Rahm
Salz
1 TL Zitronensaft

Zutaten Eigelb Kreuzkümmel Butter

6 Eigelb
80 g Butter
Kreuzkümmel, gemahlen

Anrichten

1 Mango, geschält und
fein gewürfelt

Zubereitung Eigelb Kreuzkümmel Butter

Die Butter mit dem Kreuzkümmel in einem kleinen Topf sehr langsam braun werden lassen, durch ein mit einem Küchentrepp ausgelegtes Sieb passieren. 6 Kokotten oder kleine Weckgläser mit der Kreuzkümmelbutter ausstreichen. Die Eigelbe mit Folie oder einem Deckel abdecken, mit Dämpfen 60 °C während 30 Minuten garen.

Anrichten

Die Polenta mit dem Spritzbeutel kreisrund auf den Tellern anrichten, die Eigelbe vorsichtig aus dem Glas hineingleiten lassen. Mangowürfel drumherum anrichten und den Maisschaum dazugiessen.

Anrichten

Garstufe Eigelb Kreuzkümmel Butter

Mit Vorheizen

30 Minuten | Dämpfen 60 °C