

Rezepte: Aberglaube am Tisch

Bagna Cauda

Ein Rezept, das in einem vereint, was seit je Glück bringt, Böses abwehrt und in keinem Fall verschüttet werden darf: Olivenöl, Salz und Knoblauch.

Zutaten:

10 Knoblauchzehen

1 Tasse Milch

100 g Anchovisfilets in Salz oder im Olivenöl (am besten baskische oder kantabrische)

¼ Liter Olivenöl

evtl. Salz

Maispolenta

Gemüse: Paprikas, Chicoree, Karotten, Fenchel, Broccoliröschen, Ofenkartoffel in Spalten etc.

Zubereitung:

Für die Polenta-Stifte:

Polenta nach der Anweisung auf der Packung zubereiten (aber nur mit gesalzenem Wasser, also nicht mit Milch oder Brühe!).

Nicht zu flüssige, fertige Polenta auf einem mit Maismehl bestreuten Brett oder Blech verteilen und glattstreichen (ca. 3 cm dick).

Wenn die Masse abgekühlt ist, Stifte schneiden, auf einer mit Backpapier ausgelegten verteilen und mit Olivenöl bestreichen.

Im Ofen ca. 45 Minuten backen, bis sich eine goldene Kruste gebildet hat.

Für die Sauce:

Knoblauchzehen halbieren, evtl. die grünen Sprossen im Inneren entfernen und in einen kleinen Topf geben. Mit Wasser füllen, so dass die Knoblauchzehen nur leicht gedeckt sind. Einmal aufkochen lassen und Wasser wegschütten. Diese Prozedur noch 2x wiederholen.

Wasser wegschütten und so viel Milch zum Knoblauch geben, dass diese zugedeckt sind. Für ca. 10-15 Minuten kochen lassen, bis die Milch vollständig verdampft ist und der Knoblauch zerfällt.

Anchovis - wenn in Salz - mit Weißwein spülen, sonst direkt zum Knoblauchpüree geben und mit dem Stößel pürieren, bis sich die Anchovisfilets völlig aufgelöst haben. Olivenöl dazugeben, gut vermischen und noch leicht erhitzen.

Sauce in einen Tontopf geben und in die Mitte des Tisches stellen, am besten auf einem Stövchen. Gemüsestücke und geröstete Polenta-Stifte darin eintauchen und genießen.

Granatapfel- und Walnuss-Panna Cotta

Zutaten:

Für Panna Cotta:

250 ml frische Sahne
50 g Zucker
50 ml Milch
2 EL Rhum guter Qualität
2 g Agar Agar

Für die Sauce:

20 g Zucker
250 g Granatapfelsaft
1 Granatapfel
4-5 Walnüsse
20 g Zucker zum Karamellisieren

Zubereitung:

Sahne mit Milch, Zucker, Rhum und Agar Agar leicht erhitzen. Unter ständigem Rühren 5 Minute köcheln lassen, dann Creme in Gläser verteilen.

Gläser mind. 3-4 Stunden abkühlen lassen - am besten über Nacht im Kühlschrank.

Granatapfelsaft köcheln lassen, bis er die Konsistenz eines Sirups erreicht und abkühlen lassen.

Zucker zu Karamell erhitzen, die gestückelten Walnüsse darin karamellisieren.

Panna Cotta mit Granatapfelsirup und -Kernen und karamellisierten Walnüssen dekorieren.