



Burratina auf Maiscrème

Zutaten für 4 Personen (Vorspeise)

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zubereitungszeit : ca. 15 Minuten



1/2 Stk	Zwiebel
1 EL	Butter
230 gr	Maiskörner, abgetropft gewogen
2 Prisen	Salz Cayennepfeffer
2,5 dl	Wasser
40 gr	feiner Maisgriess, 2 Minuten-Polenta
4 EL	Olivenoel
4 Stk	Burrata piccola, Frischkäse aus pasteurisierter Milch, gefüllt (4 x 50 gr) Micro Leaves oder Kresse für die Garnitur

Zubereitung

Zwiebel hacken. Butter erhitzen, Zwiebel darin andünsten.
Maiskörner dazugeben, mitdünsten.
Mit Salz und Cayennepfeffer würzen.
Mais mit Wasser ablöschen, aufkochen. Polenta im Sturz dazugeben.
Bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren, 2 Minuten kochen.
Die Hälfte des Oels dazugeben, alles sehr fein mit dem Stabmixer pürieren,
bei Bedarf wenig Wasser begeben.
Maiscrème durch ein Sieb steichen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Crème flach auf den Tellern ausstreichen.
Je eine Burratina und etwas Micro Leaves darauf anrichten, mit restlichen Oel beträufeln.