

Polenta-Fritters mit Aioli



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 40 Minuten

FRITTIEREN: ca. 15 Minuten

FÜR 4 Personen

Form 30 × 20 cm

Fritteuse

Butter für die Form

AIOLI

1 Eigelb, Raumtemperatur

2 TL Senf

2 Knoblauchzehen, geröstet, gepresst

½ TL Sel des Alpes, Pfeffer

2,5 dl Rapsöl

POLENTA-FRITTERS

5,5 dl Gemüsebouillon

0,75 dl Vollrahm

150 g Maispolenta, z. B. Rosso del Ticino

20 g Butter, in Stücken

60 g Sbrinz AOP, gerieben

2 Eier, verquirlt

200 g Paniermehl

Salz

2 Liter Frittieröl

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

AIOLI

Eigelb, Senf, Knoblauch, Salz, Pfeffer in einer kleinen Schüssel mit dem Schwingbesen verrühren. Öl unter Rühren tropfenweise dazugeben, sodass eine cremige Mayonnaise entsteht.

POLENTA-FRITTERS

Bouillon und Rahm aufkochen, Maisgriess unter Rühren einrieseln lassen. Zugedeckt 20–30 Minuten köcheln, dabei zwischendurch umrühren. Butter und Sbrinz daruntermischen, 2 Eier dazugeben und nochmals gut verrühren. Polenta in die vorbereitete Form füllen, auskühlen lassen. Polenta aus der Form stürzen, in ca. 16 Polentastängel von je ca. 2 × 8 cm schneiden. Polentastängel im restlichen Ei, dann im Paniermehl wenden. Portionenweise im 180 °C heissen Öl frittieren. Herausnehmen, abtropfen lassen, salzen, mit der Aioli servieren.