



Ein Rauchgeschmack als hätte man sie über offenem Feuer geköchelt: Polenta ticinese – un imitatione. (Zürich, 12/2020)

POLENTA TICINESE

Brei aus geräuchertem Maisgrieß

Die Polenta ticinese wird traditionell über einem offenen Feuer gekocht – und zwar wenigstens eine Stunde lang. Dabei geben Flammen und Rauch dem Maisbrei ein ganz spezielles Aroma ab. Im Tessin kann man noch heute Grottos finden, die ihre Polenta über dem offenen Feuer kochen und auch an Festen wird diese Tradition gepflegt. In privaten Küchen allerdings wird die Polenta meist auf einem gewöhnlichen Herd mit Wasser, Brühe, Milch etc. angerührt – und hat also natürlich keinerlei Raucharoma. Dabei passt das leicht Rauchige der Feuerpolenta ganz unverschämt gut zu Schmorgerichten wie Rindsbraten, Ossobuco oder Coniglio in umido. Ich habe deshalb versucht, das Aroma der traditionellen Tessiner Polenta zu imitieren, indem ich den Maisgrieß vor Verwendung räuchern.

Das Resultat ist ganz erstaunlich und der Rauchgeschmack sehr ausgeprägt. Wer das Fumée etwas reduzieren möchte, kann den geräucherten Mais mit gewöhnlichem Grieß mischen. Die Imitation des Feuereffekts gelingt mit jeder Art von Maisgrieß. Ich verwenden gerne den etwas gröberen Bramata, der vor allem in Graubünden und Tessin beliebt ist.



Himmelfahrt | «Überhaupt hat der Start eines Helikopters sehr viel mehr mit dem Traum vom Fliegen zu tun als der eines Flugzeugs. Denn es geht bei dieser Sehnsucht ja nicht in erster Linie um das Vorankommen, sondern um die Bewegung in anderen, vom menschlichen Bewegungsapparat noch nicht eroberten Dimensionen, um das Erlebnis einer ganz speziellen...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 4. September 2013.



Meine Geräte und Zutaten für den geräucherten Maisgries: 1 nicht beschichtete Stahlpfanne, mit Alufolie ausgelegt, auf dem Boden 5 EL Buchenmehl; 1 modifizierter Topfuntersatz; 1 flacher Suppenteller, in Alufolie verpackt, mit 100 g Maisgries; 1 Topfdeckel aus Blech. (Zürich, 9/2013)



Sobald der erste Rauch von dem Buchenmehl aufsteigt, legen ich den Deckel fest auf.



Ein Ventil im Deckel hilft bei der Kontrolle, ob ausreichend Rauch im Inneren des Topfes schwebt.



Der geräucherte Maisgries hat eine deutlich dunklere Farbe.

FÜR 2 PERSONEN

5 EL Buchenmehl für den Rauch
100 g Maisgries
400 ml Wasser
1 TL Salz
Etwas Salz zum Abschmecken

Ich stelle hier lediglich ein Basisrezept vor, das sich durch Modifikationen oder weitere Zutaten schier endlos variieren lässt. Buchenmehl, das sich für das Räuchern eignet, bekommt man in jedem Anglergeschäft für wenig Geld – allerdings meist in Mengen, die einen geradezu zwingen, das Räuchern als Küchentechnik in sein Repertoire aufzunehmen.

Zubereitung (Räucherzeit 80 Minuten, Kochzeit 40–60 Minuten)

1 | Eine nicht beschichtete Bratpfanne aus Edelstahl (mit passendem Deckel) innen mit Alufolie auskleiden. 5 EL Buchenmehl über den Boden des Topfes verteilen. Ein niedriges Gestell, einen Ring aus Alufolie oder eine andere Konstruktion in Stellung bringen, ihr Ziel ist es, einen Teller über dem Buchenmehl in Position zu halten. *Ich habe mir für meine Bedürfnisse einen Einsatz aus einem Topfuntersatz gebastelt indem ich dessen Füße mit einer Zange aufgebogen habe. Man kann auch eine leere Konservendose verwenden, die allerdings nicht beschichtet sein sollte.*

2 | Maisgries in einen flachen Teller geben und auf die Konstruktion in der Pfanne setzen. *Da der Rauch auf dem Teller einen klebrigen Belag hinterlässt, packe ich ihn meistens ebenfalls in Alufolie ein. Dasselbe gilt für den Deckel.*

3 | Pfanne erhitzen bis das Mehl zu rauchen beginnt. Deckel aufsetzen, Hitze auf etwas mehr als das Minimum reduzieren, 20 Minuten räuchern, Hitze stoppen und 1 Stunde nachziehen lassen. *Bis zu diesem Punkt kann man die Polenta natürlich auch Tage vor dem Essen schon vorbereiten.*

4 | In einem Topf 400 ml Wasser zum Kochen bringen, Salz einstreuen. Mais im Sturz begeben (also alles auf einen Rutsch), unter ständigem Rühren wieder aufkochen lassen, Hitze reduzieren, je nach Mais 40–60 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen. Mit Salz abschmecken und sofort servieren.

Die Polenta lässt sich mit verschiedenen Gewürzen modifizieren – schwarzer Pfeffer verleiht ihr eine dunkle, weißer Pfeffer eine hellere Schärfe, es lohnt sich auch, mit Muskatnuss, Langem Pfeffer oder Koriandersamen zu experimentieren. Statt Wasser kann man Gemüsebrühe verwenden oder die Hälfte der Flüssigkeit durch Milch ersetzen. Die Kochflüssigkeit lässt sich auch würzen, indem man erst Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl andünstet und dann Wasser oder Brühe angießt. Wer es cremig oder käsiger mag, rührt zum Schluss Butter, Sahne, Mascarpone, Parmesan, Gorgonzola oder Stracchino unter die Polenta.

Man kann die gekochte Polenta auch auf ein Blech streichen und auskühlen lassen (dabei wird sie fest), mit Olivenöl und Thymian besprenkeln, im Ofen gratinieren und dann in Schnitten schneiden. Fein wird die Polenta auch, wenn man etwas in der Hälfte der Kochzeit eingeweichte Steinpilze oder feine Tomatenschnitze zufügt. Soll die Polenta eine Hauptmalzeit sein, kann sie mit Gemüse (Karotten, Erbsen, dicke Bohnen, Kichererbsen) oder Fleisch (Hühnerbrust, Speck, Bratenreste) versetzt werden.