

# Parmesan-Spargel mit cremiger Polenta

Ein Rezept von Ali Güngörümüş

- 1** Spargel schälen, die Enden abschneiden und zur Seite legen. Spargelenden und -schalen in Wasser kurz auskochen. Spargelwasser mit Salz, Zucker und Zitronensaft aufkochen und den Spargel ca. 15 Minuten darin ziehen lassen, dann herausnehmen. Butter in einer Pfanne aufschäumen, Spargel hineingeben und leicht mit Farbe anbraten. Eventuell noch etwas salzen. Anschließend den Parmesan darüber streuen und wenden.
- 2** Brühe aufkochen und mit Knoblauch und Basilikum aromatisieren. Polenta einrühren und ca. 15 Minuten quellen lassen. Knoblauch und Basilikum entfernen. Mit Sahne, Butter und Zitronensaft und -abrieb abschmecken und cremig rühren.
- 3** Kartoffeln in Spargelwasser ca. 15 Minuten kochen.
- 4** Zucker in Butter etwas karamellisieren lassen. Zwiebeln zugeben, dann Rhabarberstücke und Ingwerscheiben. Alles bei niedriger Hitze garen lassen.
- 5** Ricotta, Ei, Parmesan und etwas Chutney verrühren, zu Nocken formen und mittig auf die Kartoffeln setzen. Die Kartoffeln auf ein Blech mit Backpapier oder einen Teller setzen und 5-7 Minuten bei 210 Grad in den Ofen geben. Wer möchte, kann die Rhabarber-Ricotta-Kartoffeln auch oben mit etwas Parmesan bestreuen.

Anrichten: Polenta auf Tellern verstreichen. Parmesan-Spargel und je eine Kartoffel mit Ricotta-Rhabarber-Füllung dazu legen, mit etwas Rhabarber-Chutney garnieren und gleich servieren.



**Rezept für 4 Personen**

**Parmesan-Spargel**

- 800 g weißer Spargel
- Wasser
- Salz, Zucker, Zitronensaft
- 150 g Parmesan
- etwas Butter

**Polenta**

- 500 ml Gemüsebrühe
- 120 g Polenta
- etwas Knoblauch
- etwas frisches Basilikum
- 70 ml Sahne
- 25 g Butter
- Saft und Abrieb von 1 Zitrone

**Kartoffeln**

- 2 Kartoffeln, Schale gesäubert, halbiert
- Spargelwasser (Zubereitung s.o.)

**Rhabarber-Chutney**

- 1 Stange Rhabarber, geputzt, geschält, in feine Stücke geschnitten
- 2 rote Zwiebeln, geschält, in Spalten geschnitten
- 2 Scheiben frischer Ingwer
- etwas Zucker
- etwas Butter

**Füllung Kartoffeln**

- gegarte Kartoffeln (Zubereitung s. o.)
- 250 g Ricotta
- 100 g Parmesan, gerieben
- 1-2 Eigelb
- etwas vom Chutney