

Hackfleischspießchen mit Oliven-Polenta

La Mise en Place:

1 Joghurt, 50 g Frischkäse, 3 Zweiglein Petersilie, 1 Zweiglein Minze, Pfeffermühle, 3 EL Parmesan, 10 entsteinte schwarze Oliven, 3 getrocknete Tomaten in Öl, 1 Knoblauchzehe, 1 Peperoncino, 300 g Hackfleisch vom Rind, 1 Ei, 2 EL Paniermehl, 4 dl Milchwasser, Kräuterbutter, Muskat, 80 g Mais (Bramata), Olivenöl

Die Vorbereitung:

Joghurt mit Frischkäse glatt rühren. Petersilie und Minze hacken. Kräuter unter den Dip rühren und mit Pfeffer bestreuen. Bis zum Servieren kühl stellen.

Parmesan reiben. Oliven und Tomaten hacken.

Knoblauch und Peperoncino hacken. Hackfleisch mit Knoblauch, Peperoncino, Ei und Paniermehl in einer Schüssel verkneten und mit Pfeffer bestreuen. Die Hackfleischmasse um Spiesschen herum festdrücken.

Die Zubereitung am Herd:

In einem Topf Milchwasser, Kräuterbutter, Pfeffer und Muskat aufkochen. Mais einrieseln lassen und in 40 Minuten zu einem sämigen, eher trockenen Brei köcheln. Parmesan, Oliven und Tomaten unter die Polenta rühren. Auf eine leicht mit Olivenöl eingepinselte Grillplatte streichen und etwas auskühlen.

Das Grillen:

Spießchen auf dem Grill solange grillen, bis das Fleisch gar und goldbraun ist.

In dieser Zeit die Polenta ebenfalls auf dem Grill goldbraun grillen.

Die Vollendung:

Polenta zusammen mit den Hackfleischspießchen und dem Dip servieren.

