

PRESSE-INFO

Gourmetrestaurant Aubergine

27. April 2020



Polenta aus dem Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Schnelle Raffinesse vom Sternekoch



Chef Maximilian Moser vom Gourmetrestaurant Aubergine nahe München empfiehlt für die heimische Kreativküche eine cremige Kokospolenta mit gebratenen Champignons und Blattspinat: „Das Rezept ist genial im Geschmack. Dabei mischen sich unter die Zutaten keine Exoten und die Zubereitung ist simpel.“ Wie man Feinschmecker begeistert, weiß Moser bestens. Der Gastronom ist überregional bekannt für seine

spannenden kulinarischen Interpretationen. So trägt das Gourmetrestaurant Aubergine im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg unter seiner Leitung seit 2014 durchgehend den einzigen Michelin-Stern im oberbayerischen Fünfseenland. www.aubergine-starnberg.de, www.vier-jahreszeiten-starnberg.de

Foto (download): Simpel zuzubereiten, genial im Geschmack – Maximilian Moser, Sternekoch im Gourmetrestaurant Aubergine/Starnberg, empfiehlt für die heimische Kreativküche eine Kokospolenta. Bildnachweis: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Cremige Kokospolenta mit gebratenen Champignons und Blattspinat aus dem Gourmetrestaurant Aubergine/Starnberg

(für 2 Personen)

Zutaten

100 g Polenta (Maisgrieß)

200 ml Gemüsebrühe

200 ml Kokosmilch

30 g geriebener Parmesan

80 g Champignons

50 g Blattspinat frisch

30 g Kirschtomaten

1 Zwiebel

1/2 Zehe Knoblauch

Olivenöl zum Anbraten

Salz
Pfeffer

Zubereitung

Gemüsebrühe und Kokosmilch aufkochen. Den Maisgrieß mit einem Schneebesen in die siedende Flüssigkeit einrühren und anschließend 15 Minuten quellen lassen. Mit Salz, Pfeffer und geriebenem Parmesan abschmecken. Das Gemüse putzen und vorbereiten: Knoblauch hacken, Zwiebel in Streifen schneiden, Champignons sowie Kirschtomaten vierteln, Spinat waschen. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anbraten, etwas später die Champignons dazugeben. Kurz vor dem Servieren den Blattspinat und die Tomaten in die Pfanne geben und erwärmen, bis der Spinat zusammenfällt.

Die Polenta in einer Schale anrichten, Gemüse sowie etwas geriebenen Parmesan darüber streuen.

Pressekontakt

Tom Carlos Kupfer

+49 8807 21490-14

tc.kupfer@hermann-meier.de

AHM Kommunikation

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

info@hermann-meier.de

www.hermann-meier.de