

Inhalt

Vorwort	11	Hauptgerichte	
		Polenta – Grundrezept	63
Einführung		Polenta für Eilige	64
Mais – Getreide der Indianer	16	Linthmais-Polenta	64
Maispioniere	20	Gratinierte Maisgnocchi	65
Polenta oder Maisgrieß oder ... ?	28	Polenta mit Tessiner Schweinswurst	67
Polenta-Abc	29	Polenta mit Pilzragout und Gorgonzola	69
Rund um die Polenta	39	Gnocchi mit Salbei	70
		Maisgratin mit Tomaten und Zucchini	71
Aperitif und Vorspeisen		Maispizza mit Sommergemüse	73
Linthmais Tortilla-Chips	43	Mais-Ribeli	75
Polentaröllchen mit Speck und Salbei	45	Maisspätzli	77
Crêpes mit Lachs- und Ziegenkäsefüllung	47	Polentapizza mit Speck und Gorgonzola	78
Linthmais-Sushi	48	Maisgrieß-Auflauf mit Peperoni	79
Tempura	50	Polenta-Flammkuchen mit Ziegenfrischkäse	81
Polenta-Häppchen	51	Ribel-Gemüsekekuchen	82
Zucchini-Käse-Cake	53	Linthmais-Eintopf	83
Maismuffins mit Speck	55	Polenta-Bratlinge mit Bündnerfleisch	85
Mais-Kürbis-Suppe	57	Polenta-Moussaka	87
Maisbrot	59	Thai-Curry mit violetter Polenta	89
		Pizza Pugliese	90
		Linthmais-Capuns	91
		Maiscrêpes mit Tomaten und Büffelmozzarella	93
		Pikante Apfelküchlein	95
		Feine Maisschnitten mit Kräutern	97
		Mais-Chapatis und Guacamole	99

Desserts

Beeren mit Knusper-Honig-Kruste	102
Süße Maisomelettes	103
Panna cotta	105
Maisgrießköpfler mit Beeren	107
Farina-bóna-Glace	109
Coconella-Pralinen	109
Schokoladen-Ribeli-Kokos-Kuchen	111
Süße Maismuffins	113
Butterguetzli	114
Mais-Apfel-Kuchen	115
Linthmais-Guetzli	117
Süßes Milchmaisbrot	119
Himbeermuffins	120
Maisplätzchen	121
Register	122

Rezepte

Wo nicht anders vermerkt, sind die Rezepte für 4 Personen berechnet.

Abkürzungen

EL gestrichener Esslöffel

TL gestrichener Teelöffel

dl Deziliter

ml Milliliter

l Liter

Msp Messerspitze