

## Schinkli an Orangensauce mit Polentasternen

### Zutaten für 4 Personen

1	kg	Schinkli oder 1.3 kg Schüfeli, geräuchert	90 Min. in schwach köchelndem Wasser garen.
<b>Polenta-Sterne</b>			
9	dl	Wasser	Aufkochen
1½	TL	Salz	Beigeben
200	g	Maisgriess, fein	Einrühren, Hitze reduzieren und unter Rühren bei kleinster Hitze ca. 2 Min. zu einem dicken Brei köcheln
½	TL	Tabasco	
150	g	Käsekuchenmischung	
½	Bund	Petersilie	Fein hacken und Zutaten zu Polenta beigeben
Heisse Polenta auf einem Backpapier 1.5 cm dick ausstreichen und auskühlen lassen.			
Ca. 5 cm grosse Sterne oder Rondellen ausstechen, auf Backpapier geben und in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 180°C ca. 25 Min. goldbraun backen.			
<b>Sauce</b>			
1		Schalotte	Fein hacken
½		Orange	Schale abschälen (ohne Weisses) und in 1mm breite Streifen schneiden
1	EL	Butter	Schalotte und Orange andämpfen
1½	EL	Orangenkonfitüre, bitter	Beigeben und flüssig werden lassen
3		Orangen	Saft (ca. 3 dl) dazugeben und etwas reduzieren
2	EL	Orangenlikör	
1-1½	TL	Maizena	In Likör auflösen und unter Rühren zur Sauce geben. Bei kleiner Hitze 2 Min. köcheln.

### Servieren

Schinkli in Tranchen schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten. Orangensauce darüber träufeln, Polenta-Sterne dazu servieren.

### Dazu passt

Dörrbohnen

