
Typ: Gemüse

Quelle: Brigitte

Bemerkungen: Ein besonders gutes Geschmackserlebnis. Könnte noch besser sein, wenn ein paar Steinpilze aufgetrieben werden können.

Zutaten: Zutaten für 4 Portionen

20 g getrocknete Pilze (z. B. von Pilzgarten)
500 g gemischte frische Pilze (z. B. Shiitake, Austernpilze, Champignons)
1 Bund Salbei oder grob gerebelter Salbei (z. B. von Sonnentor)
1-2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl
Meersalz
frisch gemahlener Pfeffer
etwa 1/2 l Milch
150 g Polenta (Maisgrieß, z. B. von Rapunzel oder Alnatura)
125 g Fontina-Käse (z. B. von bio-verde)
1 EL Butter

Walnüsse oder Esskastanien, grob gehackt (Option)

Rezept: Getrocknete Pilze in 250 ml lauwarmem Wasser etwa 20 Minuten einweichen. Frische Pilze putzen und je nach Größe vierteln oder halbieren. Salbei abspülen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Knoblauch mit der Schale grob zerdrücken.

1 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Salbeiblätter darin knusprig braten. Herausnehmen und auf Küchentuch abtropfen lassen. Das restliche Öl in die Pfanne geben, frische Pilze bei großer Hitze darin unter ständigem Wenden goldbraun braten, Hitze runterschalten und Knoblauch 2 min mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.

Eingeweichte Pilze abgießen und ausdrücken, den Sud auffangen. Die Pilze fein hacken.

Milch, Pilzsud und Salz aufkochen. Polenta langsam unter Rühren einrieseln lassen. Bei kleiner Hitze etwa 7-10 Minuten quellen lassen, dabei immer wieder rühren. Zum Schluss die eingeweichten Pilze unterrühren.

Käse grob raspeln. Käse und Butter unter die Polenta rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der gebratenen Pilze ebenfalls unterrühren. Option: Walnüsse oder Esskastanien unterrühren. Polenta in einer Schüssel anrichten. Restliche Pilze auf die Polenta geben und die Salbeiblätter darüber streuen. Mit grob gemahlenem Pfeffer bestreuen und sofort servieren.

Fertig in 45 Minuten.