

Gratinierte Steinpilz-Polenta

452

Typ: Gemüse

Quelle: e&t, 2000, 9, 117 (Elsbeth)

Bemerkungen:

Zutaten: Für 6 Portionen:

250-300 g frische Steinpilze
1 kleine Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen,
2 El Öl
Salz, weißer Pfeffer
500 ml Pilzfond,
500 ml Milch
50 g Butter,
250 g Polenta (Maisgrieß)
80 ml Schlagsahne,
1 Eigelb (Kl. M)
40 g Fontinakäse (gerieben)

Rezept:

Die Steinpilze putzen und grob hak-ken. Zwiebel fein würfeln. Den Knoblauch durch die Presse drücken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze, Zwiebel und Knoblauch 5 Minuten unter Wenden darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Pilzfond, Milch, Butter und 1 Tl Salz in einen Topf geben und aufkochen lassen. Den Grieß unter Rühren langsam in die kochende Flüssigkeit rieseln lassen. Die Polenta bei milder Hitze unter ständigem Rühren 10 Minuten ausquellen lassen, bis sich die Masse vom Topfboden löst. Zuerst die Sahne und Eigelb, dann die Pilze unter die Polenta rühren und mit Pfeffer würzen. Die Polentamasse in eine ofenfeste Form füllen und mit Käse bestreuen. Kurz vor dem Servieren 7-10 Minuten auf der 3. Einschubleiste von unten goldbraun überbacken. Die Polenta zum Thunfisch servieren.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Pro Portion 11 g E, 21 g F, 36 g KH = 380 kcal (1590 kJ)