

Typ: Gemüse

Quelle: Landlust Nov/Dez 2023, S. 56

Bemerkungen: 21 Nov 23: Ruccola durch Petersile ersetzt. Kürbis durch Karotte (Julienne-Streifen) ersetzt: die hätten aber mit den Pilzen angedünstet werden müssen.

Zutaten Für 4 Personen

GRATIN:

800 mL Gemüsebrühe

6 Knoblauchzehen

10 g getrocknete Steinpilze

200 g Polentagrieß

30 g Parmesan,

1 EL Butter

1 EL Weißweinessig

Salz, Pfeffer

250 g Ricotta

1 Ei

2 EL Zitronensaft,

100 g Hokkaido-Kürbis (geputzt)

400 g gemischte Pilze (z. B. Austernpilze und Kräuterseitlinge)

GREMOLATA:

2 Knoblauchzehen

1 Handvoll Rucola

je 1 unbehandelte Zitrone und Orange

40 g Parmesan

AUSSERDEM:

Butter für die Form, 1 EL Butter und 1 EL Öl zum Anbraten

Rezept: GRATIN

Die Brühe aufkochen. 3 Knoblauchzehen schälen und dazupressen. Die Pilze mit dem Mörser fein mahlen und dazugeben. Den Grieß unter Rühren einrieseln lassen. Bei geringer Hitze 10 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Den Parmesan fein reiben. Mit der Butter und dem Essig unterrühren. Salzen und pfeffern. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.

Eine Auflaufform (ca. 25 x 35 cm) einfetten und die Polenta darin verteilen. Ricotta mit dem Ei und Zitronensaft verrühren. Die restlichen Knoblauchzehen schälen und dazupressen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Creme häufchenweise auf der Polenta verteilen. Den Kürbis waschen und in feine Streifen hobeln oder schneiden. Die Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze darin rundherum anbraten, salzen und pfeffern.

Kürbis und Pilze auf der Polenta verteilen. Im vorgeheizten Backofen etwa 30 Minuten backen.

GREMOLATA

Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Rucola waschen, trocken schütteln und grob

hacken. Zitrone und Orange waschen, abtrocknen und die Schale mit einem Zestenreißer abziehen. Mit dem Rucola und Knoblauch mischen. Den Parmesan hobeln und etwas zerbröseln. Den Auflauf mit Gremolata und Parmesan bestreut servieren.