



Steinpilze mit Polenta überbacken

4 Portionen

500 ml Hühnerbrühe
250 ml Milch
100 g Maisgrieß
Salz
Pfeffer
400 g Steinpilze
4 Schalotten
1 Knoblauchzehe
3 Stängel Petersilie
125 g Butter
3 EL Olivenöl
Muskat
100 g Parmesan

Pilze putzen und in Scheiben schneiden
Schalotten pellen und fein würfeln
Knoblauch pellen, entkeimen und fein würfeln
Petersilie fein hacken
Parmesan reiben
Backofen auf 220° vorheizen

Brühe und Milch in einen ausreichend hohen Topf geben. Mais einrieseln lassen, langsam erhitzen, salzen und unter Rühren bei kleiner Hitze 30 Min. garen. 60 g Butter und das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten darin anschwitzen, Pilze und Knoblauch zugeben und 5 Min. scharf braten. Petersilie zugeben, mit Salz Pfeffer und Muskat würzen. Polenta mit dem Pürierstab durchmischen und bei Bedarf mit etwas Wasser verdünnen. Sie muss so eben fließen. Restliche Butter in einem kleinen Topf aufkochen, bis sie Farbe annimmt; zur Polenta geben und unterrühren. Pilze in eine Auflaufform oder in Portionsförmchen geben, mit der Polenta begießen, mit Parmesan bestreuen und ca. 15 Min. überbacken; der Käse darf nicht zu braun werden. Ggf. Hitze reduzieren.

Dazu Pinot Grigio oder besser Grauburgunder