

Frisch gekocht



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Glasierte Salatherzen auf Maisgrießcreme mit Pilzen



30 Minuten/ aufwendig

Zutaten für 4 Personen

400 g gemischte Pilze (Steinpilze, Austernpilze, Eierschwammerl, Champignons), Butter, Olivenöl, Salz, Pfeffer, einige Blätter Salbei, 8 Kolben Jungmais, 2 EL Speckwürfel, 8 Salatherzen, Zucker, etwas weißer Balsamessig, Haselnussöl, 250 ml leichte Suppe, Schalotten-Vinaigrette**, 2 EL Kürbiskerne (geröstet und gehackt).

Für die Maisgrießcreme: 50 g weißer Polentagrieß, 500 ml Suppe, Schuss Milch, 2 EL Maispüree*, 50 g Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss.

Zubereitung

Die geputzten Pilze in einer Pfanne in etwas Butter und Olivenöl braten, mit in Streifen geschnittenem Salbei, Salz und Pfeffer würzen.

Den Jungmais halbieren und in einer Pfanne in etwas Butter mit den Speckwürfeln anbraten. Die Salatherzen halbieren und in Olivenöl und Butter anbraten, etwas Zucker zugeben. Die Suppe zugießen, mit Essig und Haselnussöl abschmecken und zum Schluss mit kalter Butter montieren.

Für die Maisgrießcreme die Polenta unter ständigem Rühren in Suppe und Milch weich kochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und zum Schluss das Maispüree einrühren.

Die Maiscreme auf Tellern aufstreichen, die Salatherzen, die Pilze und den Jungmais darauf anrichten, mit etwas Schalotten-Vinaigrette beträufeln und mit Kürbiskernen bestreuen.

*Für das Maispüree 200 g Mais aufkochen und abseihen. Mit dem Stabmixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren.

**Für die Schalotten-Vinaigrette: blanchierte Schalotten, weißen Balsamessig, Salz, Pfeffer und etwas Maiskeimöl verrühren