

Schmeckt perfekt



Rezept von Paul Ivic

Polentaschnitte mit Champignonfüllung an mariniertem Wildkräuter-Salat

45 Minuten (ohne Stehzeit)/ aufwendig



Zutaten

750 ml Milch, 1/2 TL Meersalz, Muskatnuss, 70 g Butter, 150 g Maisgrieß (mittlere Körnung), 2 TL Olivenöl, Pfeffer.

Für die Fülle: 250 g Wiesenchampignons, 2 Schalotten, 1/2 Knoblauchzehe, 1 EL Butter, 4 EL Olivenöl, 2 EL Obers, 2 EL frisch gehackte Kräuter, 80 g Grana, Salz.

Für die Panier: 4 EL Mehl, 2 Eier, 8 EL Kräutersemmelbrösel (Brösel mit beliebigen Kräutern fein cuttern)

Außerdem: Butterschmalz zum Backen; Wildkräutersalat, Öl, Zitronensaft, Essblüten.

Zubereitung

Für die Polenta Milch mit Salz, Muskatnuss und Butter aufkochen. Vom Herd nehmen und den Maisgrieß einrühren. Bei geringer Hitze und unter ständigem Rühren 15 Minuten quellen lassen. Den Brei auf einem mit Olivenöl gefetteten Blech ca. 1 cm hoch verstreichen und auskühlen lassen.

Für die Fülle die Pilze vierteln. Die Schalotten schälen und in große Stücke schneiden. Pilze und Schalotten salzen, mit dem Knoblauch in Butter und Olivenöl anbraten. Vom Herd nehmen und in einem Mixer zerkleinern. Das Obers zugießen und die Kräuter zufügen. Den geriebenen Grana in die leicht ausgekühlte Masse einrühren.

Die erkaltete Polenta in 5 x 10 cm-Rechtecke schneiden. Die Hälfte der Stücke mit der Pilzmasse bestreichen, mit restlichen Scheiben abdecken und leicht andrücken.

Zum Panieren die gefüllten Polentaschnitten zuerst in Mehl, dann in verquirlten Eiern und Bröseln wenden. In einer beschichteten Pfanne in etwas heißem Butterschmalz (ca. 160 °C) auf beiden Seiten langsam goldbraun backen, danach auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Wildkräutersalat mit Öl und etwas Zitronensaft marinieren. Mit Essblüten garnieren. Mit den gebackenen Polentaschnitten servieren.