

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Liechtensteiner Polenta mit Eierschwammerl

Koch: Heiko Krüger

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Polenta

- 3 Schalotten
- Butter zum Anbraten
- 250 g Liechtensteiner Polenta
- 1 l kräftige Gemüsebrühe
- 100 g geriebener Parmesan
- 2 Lorbeerblätter
- 500 g Eierschwammerl (alternativ: Steinpilze)
- Olivenöl zum Anbraten
- 20 g gehackte Petersilie
- 50 g Butter zum Vollenden
- Salz

Für die Garnitur

- Basilikumblätter
- geriebener Parmesan

Zubereitung

1. Für die Polenta zuerst die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und farblos in einem Topf in etwas Butter anbraten. Dann die Polenta dazugeben, umrühren und nach und nach unter ständigem Rühren mit der Gemüsebrühe aufgießen. Die Lorbeerblätter begeben und die Polenta köcheln lassen, bis sie weich ist.
2. Nun die Eierschwammerl putzen, halbieren und in einer heißen Pfanne mit wenig Olivenöl scharf anbraten.
3. Wenn die Polenta weich ist, die Lorbeerblätter entfernen und die Polenta mit geriebenem Parmesan und Butter binden und mit Salz abschmecken. Dann die gehackte Petersilie und etwa zwei Drittel der gebratenen Eierschwammerl unterrühren.
4. Zum Schluss die Liechtensteiner Polenta auf einem flachen Teller anrichten und mit den restlichen Eierschwammerln, geriebenem Parmesan und frischen Basilikumblättern garnieren.