

Haselnuss-Polenta mit Champignons und Salbei-Gremolata

Für zwei Personen

Für die Polenta:

80 g Polenta-Maisgrieß	50 g Haselnüsse	40 g Parmesan
50 g Butter	100 ml Vollmilch	40 ml Haselnussöl
1 Lorbeerblatt	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt	Salz, weißer Pfeffer

Für die Pilze:

150 g braune Champignons	50 g Butter	40 ml Sherrywein
40 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Gremolata:

$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	8 Salbeiblätter	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone		

Für die Garnitur:

1 Zweig Thymian

Für die Polenta:

400 ml Wasser in einem Topf mit dem Lorbeerblatt und 1 Teelöffel Salz aufkochen lassen. Langsam und unter ständigem Rühren den Maisgrieß einrieseln lassen. Dann die Polenta bei schwacher Hitze etwa 25 Minuten köcheln lassen bis sie sämig wird. Parmesan reiben. Milch in einem separaten Topf erwärmen und gegen Ende der Garzeit mit dem Parmesan zur Polenta geben und gut verrühren. Polenta fertig garen. Mit Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken, Butter dazugeben und schließlich die Haselnüsse darüber reiben. Vor dem Anrichten das Lorbeerblatt entfernen und mit Haselnussöl beträufeln. Sofort warm servieren.

Für die Pilze:

Pilze putzen, fein schneiden und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl braten. Sobald die Pilze braun sind mit dem Sherrywein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten dünsten, dann ein Stück Butter einrühren.

Für die Gremolata:

Petersilie und Salbei abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Petersilie, Salbei, Knoblauch und Zitronenabrieb vermengen und mit Zitronensaft beträufeln. Mindestens 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Garnitur:

Thymian als Garnitur verwenden und auf die Polenta geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Darius Kühner am 13. Mai 2021