

Polenta-Süppchen mit gebackenen Steinpilzen

Für 4 Personen

Polentasüppchen:

50 g Lardo oder grüner Speck	2 Schalotten	1 Zweig Rosmarin
1 EL Olivenöl	100 ml Weißwein	0,5 l Geflügelfond
40 g Polenta, grob	150 g Sahne	50 g Parmesan
Salz	Pfeffer	

Steinpilze:

4 Steinpilze, klein	3 EL Polentagrieß, grob	0,25 Bund Petersilie, glatt
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	1 Ei
100 ml Olivenöl	Meersalz	Pfeffer

Polentasüppchen:

Den Lardo fein würfeln. Die Schalotten schälen und ebenfalls fein würfeln. Den Lardo im heißen Öl ausbraten, die Schalotten und den Rosmarin hinzufügen und glasig anbraten. Mit Wein ablöschen, einkochen lassen und den Fond zugießen. Aufkochen lassen und die Polenta einrühren. Circa zehn Minuten köcheln lassen. 100 Gramm Sahne zugeben und weitere 20 Minuten köcheln lassen. Die restliche Sahne steif schlagen. Die Suppe vom Herd nehmen und den geriebenen Parmesan unterrühren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Mixstab schaumig aufschlagen, dabei nach und nach die Schlagsahne zugeben.

Steinpilze:

Die Steinpilze putzen und säubern, falls nötig waschen. Gut trocken tupfen und halbieren. Polentagrieß mit fein geschnittener Petersilie, fein gehackten Thymian und fein gehackten Rosmarinnadeln mischen. Das verquirlte Ei mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze mit der Schnittfläche zuerst in das verschlagene Ei, dann in die Grießmischung drücken und im heißen Öl goldbraun backen. Das Polentasüppchen mit den gebackenen Steinpilzen anrichten.

Cornelia Poletto am 09. Juli 2010