

## Polenta mit Kräuterseitlingen

### Für 4 Personen

8 EL Olivenöl	500 ml Hühnerbrühe	Meersalz, Pfeffer
110 g Polentagrieß	1 kg Kräuterseitlinge	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	30 g Parma-Schinken	1 Bund glatte Petersilie
250 ml Kalbsjus		

Boden und Seitenwand einer großen gusseisernen Pfanne mit ca. 2 EL Olivenöl ausfetten. Die Hühnerbrühe angießen, aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Pfanne von Herd nehmen und den Polentagrieß nach und nach unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel in die heiße Brühe ein rieseln lassen. Unter weiterem Rühren 2 EL Olivenöl nach und nach innerhalb von 5 Minuten zugeben, bis die Polenta weich und cremig ist. Die Masse mit einem geölten Stück Küchenpapier abdecken und die Pfanne wieder auf die Kochplatte stellen. Unter häufigem Rühren etwa 1 Stunde bei schwacher Hitze ganz sacht kochen lassen. Kräuterseitlinge gut putzen, die Stiele bis auf 2,5 cm kürzen und die Pilze längs in 5 mm starke Scheiben schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. Knoblauch schälen und zerdrücken. Parma-Schinken in feine Streifen schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Etwa 15 Minuten bevor die Polenta fertig ist, 3 Esslöffel Olivenöl in einer gusseisernen Pfanne langsam erhitzen. Pilze und Knoblauch in dem Öl wenden und etwa 8 – 10 Minuten braten, bis Pilzflüssigkeit austritt und die Pilze goldbraun sind. Dann die Pilze aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. In der gleichen Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und darin die Schalotten glasig anschwitzen. Pilze, Schinken und Kalbsjus zugeben und gut verrühren. Etwa 2 – 3 Minuten leicht kochen lassen, bis die Mischung durchgewärmt ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit der Petersilie bestreuen und vom Herd nehmen. Die Polenta auf vier vorgewärmte Teller verteilen, das Pilzragout darüber geben und sofort servieren.

Frank Buchholz 17. September 2012