

Winzer-Rezepte aus Übersee

Heather Stewart empfiehlt:

Polenta mit Pilzen und Kräutern

& Delta Pinot Noir

Zutaten

- 4 EL Olivenöl
- 350 g Pilze, gemischt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 EL Estragon, gehackt
- 1 EL Thymian, gehackt
- 1 EL Trüffel-Öl
- 500 ml Gemüsebrühe
- 80 g Polenta (Instant oder traditionell)
- 80 g Parmesan, gerieben
- 30 g Butter
- 1 TL Rosmarin, sehr fein gehackt
- 1 EL Kerbel
- 100 g Taleggio-Käse (oder anderer würziger Weichkäse) ohne Rinde, 1 cm breite Streifen
- Salz und schwarzer Pfeffer



Zubereitung

Hälfte des Olivenöls in großer Pfanne erhitzen und 1. Hälfte der Pilze beidseitig goldbraun anbraten (selten wenden). 2. Hälfte der Pilze mit restlichem Öl ebenfalls anbraten. Anschließend alle Pilze ohne Hitze in der Pfanne zusammen mit Knoblauch, Estragon, Thymian, Trüffel-Öl und etwas Salz und Pfeffer verrühren; warm stellen. Brühe in einem Topf zum Kochen bringen und Polenta einrühren. Auf sehr kleiner Flamme köcheln und ständig mit Holzlöffel rühren. Die Polenta ist nach 5 min (Instant) bis 50 min (Traditionell) fertig, wenn sie am Rand klebt und dennoch leicht flüssig ist. Bei zu trockener Polenta etwas Brühe oder Wasser nachgeben. Parmesan, Butter, Rosmarin und Hälfte des Kerbels unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Polenta flach in eine ofenfeste Form streichen, mit Taleggio belegen und im vorgeheizten Ofen grillen, bis der Käse Blasen wirft. Mit Pilzen belegen und noch 1 Minute grillen. Mit restlichem Kerbel heiß servieren. Dazu ein aromatischer Delta Pinot Noir.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de