

Polenta mit sautierten Eierschwammerln

Ein Rezept von Mara Hohla, Foodfotografin und -bloggerin.



Cremige Polenta mit sautierten Eierschwammerl,
Croutons, Kräuteröl © Mara Hohla

Infos

Herbstgericht

 Mittel

Zubereitung

1. Polenta, Wasser und Milch in einem Topf verrühren und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Ca. 15–20 Minuten bei niedriger Hitze und unter regelmäßigem Rühren köcheln lassen. Von der Hitze nehmen und mit Deckel für weitere 10 Minuten quellen lassen.
2. Zwischenzeitlich Zwiebel schälen und fein hacken.
3. Einen Esslöffel Butter in einer tiefen Pfanne erhitzen und Eierschwammerl scharf anbraten. Sobald diese Farbe angenommen haben, die Zwiebeln

Zutaten

- 150 g Polenta
- 200 ml Wasser
- 200 ml Milch
- 1 EL Butter
- 1 Handvoll Parmesan
- 1/2 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 200 g Eierschwammerl
- 100 ml neutrales Pflanzenöl
- Eine Hand voll Petersilie

hinzugeben und gemeinsam anschwitzen – bis die Zwiebeln glasig sind. Nun mit Salz abschmecken.

4. In der Zwischenzeit sollte die Polenta genug gezogen sein. Nun einen Esslöffel Butter und eine Handvoll geriebenen Parmesan unterrühren.
5. Salbeiblätter abspülen, gut trocken tupfen und anschließend in ca. 100 ml neutralem Pflanzenöl für 30 Sekunden frittieren. Auf einem Teller mit einem Stück Küchenpapier gut abtropfen und auskühlen lassen.
6. Weißbrot in kleine Stücke reißen. In dem Öl, das zuvor zum Frittieren des Salbeis verwendet wurde, die Croutons knusprig braten.
7. Petersilie gemeinsam mit 150 ml Pflanzenöl in einem Mixer o. ä. pürieren bis ein homogenes Kräuteröl entsteht. Mit Salz abschmecken.
8. Die Polenta in einen tiefen Teller geben, mit Eierschwammerl, Croutons, frittiertem Salbei und zuletzt Petersilienöl sowie geriebenem Parmesan garnieren.

- 150 ml neutrales Pflanzenöl
- Weißbrot
- Salz
- Pfeffer
- Parmesan zum Garnieren

Quellenangabe

Ein Rezept von Mara Hohla