



Pilzragout mit Polenta

Man nehme für 4 (8) Portionen:

400 ml Milch
400 ml Wasser
1 Lorbeerblatt
einige Zweige Thymian
ein paar Pfefferkörner
2 Knoblauchzehen
150 g Instant Polenta
1 kleinen Zweig Rosmarin
40 g Butter
20 g Parmesan
750 g gemischte Pilze
150 ml Rotwein
150 ml Gemüsebrühe
Salz
schwarzen Pfeffer
ca. 5 EL Olivenöl

- Die Hälfte der Thymianblätter von den Zweigen zupfen
- Knoblauchzehen andrücken
- Rosmarinblätter von den Zweigen zupfen und hacken
- Parmesan reiben
- Pilze putzen und ggfls. klein schneiden

Milch, Wasser, Lorbeerblatt, übriggebliebene Thymianzweige, Pfefferkörner und Knoblauch in einen passenden Topf geben, aufkochen und beiseitestellen. 20 g Butter und 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Pilze zugeben, salzen und pfeffern und sautieren, bis die austretende Flüssigkeit weitestgehend verdampft ist. Wein, Brühe und Thymianblättchen zugeben und offen kochen, bis der Sud auf weniger als die Hälfte reduziert ist. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Milchmischung durch ein Sieb in einen sauberen Topf gießen. Zum Kochen bringen und die Polenta einrieseln lassen. Aufkochen, vom Herd nehmen und ein paar Minuten quellen lassen. 20 g Butter, Käse und Rosmarin unterrühren. Großzügig salzen und pfeffern. Auf vorgewärmte Teller verteilen, Pilzragout darauf geben, mit Olivenöl beträufeln und servieren.

Dazu ein leichter, trockener Rotwein.