

Polenta-Gratin mit Pilzen und Mozzarella



Von: Beate Rothärmel
Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 45 Min.

Zubereitung

Milch mit 600 ml Wasser, 1 TL Salz, Muskat, Curcuma und etwas Pfeffer aufkochen. Polenta mit einem Schneebesen einrühren. Bei niedriger Hitze ca. 15 Minuten zu einem dicken Brei kochen, dabei ständig mit einem Kochlöffel kräftig rühren. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Polenta darauf glatt verstreichen.

Steinpilze mit 100 ml kochendem Wasser übergießen und 5 Minuten einweichen lassen. Gemischte Pilze putzen und je nach Größe kleiner schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Olivenöl in einer breiten Pfanne erhitzen. Gemischte Pilze (ohne Steinpilze) im Öl 2 Minuten kräftig anbraten. Schalotten und Knoblauch dazugeben und kurz mit anbraten. Mit Balsamico und Sherry ablöschen. Steinpilze samt Einweichwasser und Sahne dazu gießen, mit Salz und Pfeffer würzen und einmal aufkochen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen. Kräuter hacken und untermischen.

Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze, 180 °C Umluft) vorheizen. Pilzmischung auf der Polenta verteilen. Mozzarella gut abtropfen lassen, in kleine Stücke zupfen und darauf verteilen. Auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten gratinieren, bis der Käse schmilzt.

Polenta-Gratin aus dem Ofen nehmen und servieren.

Einkaufsliste

600 ml Milch
1 Prise Muskat
1 gehäufter TL Curcuma
400 g Polenta
10 g getrocknete Steinpilze
500 g gemischte Pilze (z.B. Champignons und Kräuterseitlinge; Pfifferlinge)
3 Schalotten
2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl
2 EL Balsamico
2 EL Sherry
150 ml Sahne
Handvoll Petersilienblätter
1 EL Rosmarinnadeln
150 g Mozzarella
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle