



Ragout von Shiitakepilzen und Bündnerfleisch mit cremigen Polenta-Süßkartoffelnocken

Zutaten für 4 Portionen

500 g Shiitakepilze
2 EL Olivenöl
3 EL fein gehackte Schalotten
2 Frühlingszwiebeln in Ringe
1 EL Dinkelmehl
125 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
80 ml Sahne
1 EL gerebelter Thymian
Salz, Pfeffer
120 g Bündnerfleisch, in feine Streifen geschnitten

Für die Nocken

300 g Gemüsebrühe
100 g Maisgrieß
1 große Süßkartoffel, gekocht (ca. 120 g püriert)
2 EL fein geriebener Parmesan
2 EL Schmand
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 30 Minuten)

Die Shiitakepilze mit dem Pinsel reinigen, kurz abbrausen und auf einem Küchentuch trocknen lassen. Dann die Schalotten in Öl glasig angehen lassen und die halbierten oder geviertelten Pilze hinzugeben. Diese kurz angehen lassen, mit Mehl bestäuben und mit Brühe aufgießen. Aufkochen lassen, die Frühlingszwiebeln hinzufügen und erneut kurz köcheln lassen. Mit Sahne und Thymian verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken und warmhalten.

Den Maisgrieß in die kochende Brühe rühren, gut umrühren und circa ein bis zwei Minuten köcheln lassen. Das Süßkartoffelpüree einrühren, mit Parmesan und Schmand verfeinern und mit Salz und Pfeffer dezent abschmecken. Danach das Ragout in Suppentellern anrichten, Nocken abstechen und obenauf setzen. Zum Schluss mit Bündnerfleisch ausgarnieren.