▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13. Mai 2021 ▪
Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto



Darius Kühner

Haselnuss-Polenta mit gebratenen Champignons und Salbei-Gremolata

Zutaten für zwei Personen

Für die Polenta:
80 g Polenta-Maisgrieß
50 g Haselnüsse
40 g Parmesan
50 g Butter
100 ml Vollmilch
40 ml Haselnussöl
1 Lorbeerblatt
½ TL gemahlener Zimt
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

400 ml Wasser in einem Topf mit dem Lorbeerblatt und 1 Teelöffel Salz aufkochen lassen. Langsam und unter ständigem Rühren den Maisgrieß einrieseln lassen. Dann die Polenta bei schwacher Hitze etwa 25 Minuten köcheln lassen bis sie sämig wird. Parmesan reiben. Milch in einem separaten Topf erwärmen und gegen Ende der Garzeit mit dem Parmesan zur Polenta geben und gut verrühren. Polenta fertig garen. Mit Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken, Butter dazugeben und schließlich die Haselnüsse darüber reiben. Vor dem Anrichten das Lorbeerblatt entfernen und mit Haselnussöl beträufeln. Sofort warm servieren.

Für die Pilze:
150 g braune Champignons
50 g Butter
40 ml Amontillado-Sherrywein
40 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen, fein schneiden und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl braten. Sobald die Pilze braun sind mit dem Sherrywein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten dünsten, dann ein Stück Butter einrühren.

Für die Gremolata:
½ Bund glatte Petersilie
8 Salbeiblätter
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone

Petersilie und Salbei abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Petersilie, Salbei, Knoblauch und Zitronenabrieb vermengen und mit Zitronensaft beträufeln. Mindestens 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Garnitur:
1 Zweig Thymian

Thymian als Garnitur verwenden und auf die Polenta geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.