

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. August 2022** ▪  
**Vegetarische Küche mit Alfons Schuhbeck**



**Felix Kaufmann**

**Polenta mit Pilz-Bordelaise, geröstetem Mais und Schnittlauch-Öl**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Polenta:**

225 g Polenta Maismehl  
 500 ml Milch  
 1 EL Butter  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 2 EL Salz

Die Milch mit dem Salz zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und Maismehl langsam einrühren. Nun bei gelegentlichem Rühren ca. 20 Minuten köcheln lassen. Vor dem Servieren 1 EL Butter unter die Polenta rühren und mit Muskat abschmecken.

**Für den Mais:**

1 Maiskolben

Maiskolben mit einem Bunsenbrenner rundherum abflammen, bis dunkle Stellen entstehen. Die Maiskörner vom Kolben schneiden und beiseite stellen.

**Für die Demiglace:**

1 Karotte  
 ½ Stange Lauch  
 ½ Sellerieknolle  
 1 Zwiebel  
 2 TL Tomatenmark  
 1 Schuss Portwein  
 50 g getrocknete Steinpilze  
 2 EL Weizenmehl  
 2 EL Butter

Die getrockneten Pilze in 200 ml Wasser einlegen. Karotte, 1 Scheibe Sellerie und Lauch grob schneiden und in einem Topf anrösten. Zwiebel vierteln und mit Schale mitrösten. Tomatenmark kurz mitrösten und mit Portwein ablöschen und köcheln lassen. Das Pilzwasser hinzufügen.

Mehl in Butter zu einer braunen Mehlschwitze rühren.

Die Mehlschwitze zur Brühe hinzugeben und ca. 5 Minuten reduzieren lassen. Demiglace durch ein Sieb auffangen.

**Für die Pilz-Bordelaise:**

200 g Kräuterseitlinge  
 2 Schalotten  
 1 Zitrone  
 250 ml trockener Rotwein  
 1 EL kalt gepresstes Traubenkernöl  
 1 EL Butter  
 Etwas Rosmarin  
 2 Zweige Thymian  
 1 Lorbeerblatt  
 1 Prise Puderzucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten mit Schale grob vierteln und mit Thymian, Lorbeer und dem Rotwein in einem Topf köcheln, bis auf die Hälfte reduziert. Pilze in Scheiben schneiden und mit dem Traubenkernöl in einer Pfanne anbraten. und mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Wenn Flüssigkeit austritt die Butter hinzufügen und bei leichter Hitze weiter braten. Die fertig gestellte Demiglace in die Weinschalotten einrühren und leicht köcheln lassen. Rosmarin hinzufügen. Mit Puderzucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

¼ Bund glatte Petersilie  
 2 Bund Schnittlauch  
 150 ml Traubenkernöl  
 Salz, aus der Mühle

Petersilie und Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und hacken. Schnittlauch mit Traubenkernöl mixen und mit Salz abschmecken.

Die Polenta auf Teller geben, Pilz-Bordelaise aufgießen und auf der Polenta anrichten. Mit Petersilie garniert servieren.