



GEGRILLTE STEINPILZE MIT TOMATEN-POLENTA

Zutaten:

5 Knoblauchzehen
Olivenöl
750ml Gemüsefond
170g Polentagrieß
100g getrocknete Tomaten in Öl
1 Teel. Rosmarinnadeln
40g Parmesan (gerieben)
Salz, weisser Pfeffer
30g Emmentaler (fein gerieben)
450g Steinpilze
2 Ei Öl
1 El Zitronensaft

Zubereitung:

Den Knoblauch pellen, 1 Zehe durchpressen, den restlichen Knoblauch in sehr feine Scheiben schneiden. Den gepressten Knoblauch in 1 Esslöffel Olivenöl andünsten, Fond dazugießen, aufkochen, unter ständigem Rühren Polentagrieß einstreuen, Hitze reuzieren, 30 Minuten quellen lassen, dabei ständig rühren. Tomaten in feinen Streifen 5 Minuten vor Ende der Garzeit zur Polenta geben, Rosmarin und Parmesan unterrühren, salzen und pfeffern. Polenta auf einem gefetteten Blech 1,5cm dick ausstreichen, abkühlen lassen. Polenta sichelförmig ausstechen, Emmentaler daraufgeben. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten 10 Minuten übergrillen. Steinpilze in Scheiben schneiden. Eine Grillpfanne erhitzen, etwas Olivenöl dazugeben. Steinpilzscheiben darin von jeder Seite 2 Minuten grillen. Salzen, pfeffern, herausnehmen. Den restlichen Knoblauch kurz in der Pfanne braten. Steinpilze auf eine Platte geben, mit Zitronensaft und restlichem Olivenöl beträufeln und den Knoblauch darüberstreuen. Mit der Polenta servieren.