



Polenta mit gebratenen Champignons

Das ist schnörkellose Alltagsküche. Das Gericht ist schnell und einfach zubereitet, entbehrt aber deswegen keineswegs einem gewissen rustikalen Charme. Die fast immer und überall erhältlichen (Zucht-)Champignons werden vom Ruf begleitet, etwas langweilig zu schmecken. Aber zusammen mit etwas Zwiebel angedünstet, entwickeln sie eben doch sehr feine Röstaromen, die sehr schön mit einer Polenta harmonieren.

Zutaten (2 Portionen)

150g Maisgriess mittel
200g Champignons
1 kleine Zwiebel
2dl Milch
3dl Wasser
20g Butter
30g geriebener Hartkäse (Greyerzer, Sbrinz)
1dl Vollrahm
Muskatnuss
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Wasser und Milch zusammen mit 1TI Salz zugeben aufkochen. Maisgriess im Sturz zugeben und kräftig rühren bis der Mais zu einem Brei stockt. Pfanne von der Herdplatte ziehen und den Mais zugedeckt 20 Minuten ziehen lassen.

Derzeit Bratbutter in einer Bratpfanne mässig erhitzen.

Zwiebel halbieren, längs in Streifen schneiden und in der Butter kurz anrösten.

Champignons in ca. 3mm dicke Scheiben schneiden und zugeben. Salzen und pfeffern.

Unter gelegentlichem Wenden ca. 10. Minuten bräteln. Kurz vor dem Anrichten Vollrahm unterrühren.

Finish:

Polenta wieder etwas aufheizen, Butter zugeben und gut einrühren. Geriebener Käse unterrühren. Wenn die Polenta zu dick ist, noch etwas Milch unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und anrichten. Mit etwas geriebenem Käse bestreuen und die Champignons dazu anrichten.



Die Zutaten mit zwei riesigen Champignons...



