



DIE STERNE
IM SAUERLAND

Empfehlung von Clemens Manthey, Jagdhaus Wiese:

Schneller Teller



Waldpilzpolenta

Unsere Waldpilzpolenta mit Wildschinken und Kräuterblumen bringt regionale Frische auf den Teller. Für die Zubereitung benötigt es nur wenige Handgriffe. Unser Küchenchef Clemens Manthey wünscht guten Appetit!

ZUTATEN

0,5 l Gemüsebrühe
0,5 l Milch
250 g Maisgriß
200 g Waldpilze
40 g geriebener Grana Padano
4-6 Scheiben Wildschinken
20 ml Bärlauchöl
1 Msp. getrocknete Kräuterblüten
1 TL Kräuter
Salz, Pfeffer

REZEPT 2-3 PERSONEN

(Zubereitungszeit: Ca. 20 Minuten!)

1. Die Gemüsebrühe mit der Milch verrühren und aufkochen lassen.
2. Den Maisgriß einrühren und langsam ca. 10 Minuten köcheln lassen, dabei öfter umrühren.
3. Die Waldpilze im Bärlauchöl anbraten und mit der fertig gestellten Polentamasse vermengen. Mit Kräutern sowie Pfeffer und Salz aus der Mühle abschmecken. Anschließend mit dem geriebenen Grana Padano sowie Bärlauchöl verfeinern.
4. Nun die Polenta auf dem Teller anrichten, mit dem Wildschinken belegen und mit getrockneten Kräuterblüten garnieren.