



Polentaschnitten mit  
Steinpilzfüllung  
**speiseamt**  
**seestadt**

ein Betrieb von

**wienwork**

# Klimafreundliches Gericht

## POLENTASCHNITTEN mit Steinpilzfüllung

MENGENANGABE FÜR 4 PERSONEN  
ZUBEREITUNGSZEIT ca. 2 Stunden

### FÜR DIE POLENTA

¾ l Milch • ½ TL Salz • frisch geriebene Muskatnuss • 80 g Butter • 150 g Maisgrieß

### FÜR DIE FÜLLUNG

250 g Steinpilze (ersatzweise 80 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht und gut ausgedrückt)

50 g Schalotten • 1 Knoblauchzehe

20 g Butter • 1 EL gehackte Petersilie

1 TL frische Thymianblättchen

Salz • frisch gemahlener Pfeffer

2 EL Obers • 80 g Fontina Käse (oder ersatzweise Emmentaler, Edamer, Provolone)

### FÜR DIE PANADE

50 g glattes Weizenmehl • 2 Eier • 150 g Semmelbrösel

### FÜR DIE TOMATENSAUCE

600 g Tomaten • 1 mittlere Zwiebel • 1 Knoblauchzehe • 3 EL Olivenöl • Salz • Pfeffer

2 EL fein geschnittene Basilikumblätter

### AUSSERDEM

1 TL Olivenöl für das Blech

1/8 l Sonnenblumenöl zum Braten

### ZUBEREITUNG

1. Für die Polenta Milch, Salz, Muskatnuss und Butter in einem Topf aufkochen und vom Herd nehmen. Den Maisgrieß mit dem Schneebesen einrühren und bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren 10 Minuten quellen lassen. Ein Backblech mit Olivenöl bepinseln. Die Maisgrießmasse etwa 1 cm dick darauf verstreichen und vollständig auskühlen lassen.

2. Inzwischen für die Füllung die Steinpilze putzen, mit Küchenpapier sauber abreiben und grob hacken. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen und beides darin hell anschwitzen. Die Pilze zugeben und unter gelegentlichem Rühren braten, bis sie relativ trocken sind. Petersilie und Thymian einstreuen und die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen. Das Obers dazu gießen und kurz aufkochen lassen. Die Pilze vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Den Käse in kleine Würfel schneiden und unter die Pilzmasse rühren.

3. Die kalte Polenta auf dem Blech in Rechtecke (ca. 7 x 10 cm) schneiden. Jeweils 1 bis 2 EL der Pilzmasse auf die Hälfte der Rechtecke geben und mit einem Messer gleichmäßig verstreichen. Die übrigen Polentastücke auflegen und leicht andrücken.

## UNSER BEITRAG ZUM UMWELTZEICHEN-TAG

4. Für die Panade die Eier in einem tiefen Teller verquirlen, leicht salzen. Mehl und Semmelbrösel getrennt auf Teller schütten. Die Polentaschnitten panieren (Mehl, Ei, Brösel).

5. OPTIONAL: Für die Sauce die Tomaten 10 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren und sofort in eiskaltem Wasser abschrecken. Die Früchte häuten, Stielansatz und Samen entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und beides darin hell anschwitzen. Die Tomaten zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomatensauce kurz aufkochen lassen und warm stellen.

Wir verwendeten einen DIP mit Sauerrahm, Kräutern, Creme-Fraîche und Natur-Joghurt, gewürzt mit Salz und Pfeffer.

6. Sonnenblumenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Polentaschnitten langsam von beiden Seiten goldgelb braten. Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

7. Basilikum unter die Tomatensauce heben und diese auf vier vorgewärmten Tellern verteilen. Die Polentaschnitten darauf anrichten und sofort servieren.