

"Magic Schwammerln" mit Tomaten-Polenta á la Christian Wegscheider

Zutaten:

Frische und vor allem selbst gesammelte (!!) Pilze wie z. Bsp:
Täublinge, Pfifferlinge, Steinpilze, Maronen-Röhrlinge
oder auch der Perlpilz und Zigeuner (nur für Geübte!!)

Butter
Wasser zum Aufgießen
Salz und Pfeffer
Sauerrahm oder Creme fraiche
evtl. ein Schuss Weißwein
evtl. etwas Maisstärke (Maizena)

Für die Polenta:
ca. 200 Gramm Polenta-Gries
Wasser
4 Tomaten, klein gewürfelt
Salz und Pfeffer

Für die Tomaten-Polenta:

- Tomaten kurz in kochendem Wasser überbrühen, dann die Haut abziehen und in kleine Würfel schneiden.
- Den Polenta-Gries mit Wasser (Dosierung: ca. 1 Teil Polenta – 1,5 Teile Wasser) aufkochen und mit den Tomatenwürfeln ca. 20 min bei mittlerer Hitze ausquellen lassen.

Für die Schwammerln:

- Die Pilze (kurz) waschen, putzen und in Würfel schneiden.
- In einer Pfanne zuerst die festeren (z. Bsp. die Täublinge) und knapp darauf die weicheren Pilze kurz in Butter anbraten (2 - 3 min).
- Mit etwas Wasser aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Absolut verboten ist Paprika – Unsitte!! Nicht zu lange kochen lassen.
- Nach Geschmack evtl. mit etwas Maisstärke stauben und evtl. einen Schuss Weißwein dazugeben.
- Zum Schluss mit etwas Sauerrahm oder Creme fraiche abbinden.

Gemeinsam servieren und dahin geht's ...
www.christianwegscheider.com