

Polentagratin mit Pilzragout



Zutaten: für 4 Personen

7 1/2 dl Hühner- oder Gemüsebouillon
200g mittelfeiner Mais
30g Butter, 50g geriebener Sbrinz

Pilzragout:

100g frische Shitake- Pilze
100g Steinpilze, 200g Champignons
1 grosse Schalotte, 20g Butter (1)
1/2 dl Weisswein, 2 dl Rahm
Salz, Pfeffer aus der Mühle
20g Butter (2), 1 El Mehl

Zum überbacken:

40g geriebener Sbrinz
einige Butterflöckchen

Zubereitung:

- Die Bouillon aufkochen. Den Mais unter Rühren einstreuen. Auf kleinem Feuer während 10 Minuten leise kochen lassen. Dann neben der Herdplatte noch weitere 5 - 10 Minuten ausquellen lassen.
- Die Schalotte schälen und fein hacken. In der Butter (1) glasig werden lassen.
- Die Hitze höher stellen und die Pilze beifügen. Unter Wenden 2-3 Minuten dünsten. Entsteht Saft, diesen vollständig verdampfen lassen.
- Den Weisswein dazugiessen. Das Ragout auf kleinem Feuer ca. 5 Minuten kochen lassen.
- Jetzt den Rahm beifügen und das Ragout mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
- Die Butter (2) und das Mehl zusammen mit der Gabel gut verkneten. Flockenweise in die leicht kochende Sauce geben, bis diese leicht bindet.
- Das Pilzragout auf der Polenta verteilen. Mit Käse bestreuen und mit Butterflocken belegen.
- Den Gratin im auf 200° vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während ca. 25 Minuten backen.