

Polenta-Kröstchen mit Postelein

Zutaten

40 g Butter
150g Polenta
400ml Wasser oder Brühe
100 g Parmesan oder Pecorino
50 g Shiitake
100g Postelein
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
½ Avocado u.o. 2 Tomaten
Für die Sauce:
4 EL Olivenöl
2 EL Zitronensaft oder Essig
etwas Zucker
1 gestrichener TL Senf
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Butter in einem Topf schmelzen und die Polenta darin kurz anrösten. Mit Wasser oder Brühe angießen und zum Kochen bringen. 5Minuten unter ständigem Rühren weiterkochen. Dann den Brei ca. 20Min. ausquellen lassen. 50 g feingeriebenen Parmesan oder Pecorino unter die Masse heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ein Backblech oder Auflaufform mit Wasser befeuchten. Die Polenta darauf gießen und mit einem Messer ca. 2 cm hoch ausstreichen. Die Polenta auskühlen lassen. Den Teig in gleichmäßige Rechtecke, z.B. 5x7 cm schneiden. Die Polentaschnitten in Butter goldgelb braten und warm stellen. Gut dazu passt ein Posteleinsalat. Den Postelein verlesen und waschen. Die langen Stiele werden mit gegessen. Die Schalotte und Avocado in kleine Stücke schneiden. Die Zutaten für die Sauce miteinander vermischen. Die Knoblauchzehe hineindrücken. Shiitake putzen und den Stiel ganz entfernen und kurz in einer Pfanne anbraten. Die Schalotte und Avocado vorsichtig mit der Sauce verrühren. Kurz vorm Servieren den Salat hinzufügen. Postelein darf nicht lange in der Sauce stehen, sonst fällt er sehr schnell zusammen. Polenta-Kröstchen mit dem Salat zusammen anrichten und die Shiitake darüber geben.