

# Kräuter-Polenta mit Pilzen, Rote-Bete-Radicchio-Salat

## Für zwei Personen

### Für die Polenta mit Pilzen:

100 g Champignons	50 g Kräuterseitlinge	50 g Austernpilze
80 g Instant-Polenta	2 Knoblauchzehen	80 g Parmesan
100 g Taleggio	30 g Butter	500 ml Gemüsefond
2 Zweige Estragon	2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin
4 Zweige Kerbel	Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für den Rote-Bete-Radicchio Salat:

2 vorgek. Knollen Rote Bete	1 kleiner Radicchio	50 g kernlose Weintrauben
15 frische Himbeeren	100 ml Weißweinessig	3 EL Haselnussöl
Ahornsirup	1 Bund Minze	4 EL Kürbiskerne
1 EL Zucker	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Polenta mit Pilzen:

Den Backofen vorheizen auf 200 Grad Umluft mit Grillfunktion.

Pilze putzen und nur die großen Exemplare halbieren. 2 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Pilze scharf darin anbraten.

Knoblauch abziehen und fein hacken, Estragon und Thymian abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und hacken. Knoblauch und Kräuter mit zu den Pilzen in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Fond in einem Topf zum Kochen bringen und Polenta, unter stetigem rühren, dazu geben. Sollte die Polenta zu trocken und nicht breiig sein, weiteren Fond angießen und umrühren. Parmesan reiben. Sobald die Polenta die gewünschte Konsistenz hat den Parmesan und die Butter unterrühren. Rosmarin und Kerbel abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Kräuter auch in die Polenta rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Taleggio in kleine Würfel schneiden. Fertige Masse auf 2 kleine ofenfeste Formen verteilen und jeweils mit ca. 50 g Taleggio belegen und unter den vorgeheizten Backofengrill schieben. Sobald der Käse anfängt Blasen zu werfen, die Pilze drüber verteilen und nochmals 1-2 Minuten unter dem Grill lassen. Danach aus dem Ofen holen.

### Für den Rote-Bete-Radicchio Salat:

Rote-Bete-Knollen halbieren und in dünne Scheiben hobeln. Aus Weißweinessig, Salz und Pfeffer eine Marinade anrühren und die Rote Bete-Scheiben darin für 20 Minuten marinieren. Minze abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und grob hacken. Weintrauben waschen und halbieren. Radicchio waschen, die Blätter trockenschleudern und in mundgerechte Stücke schneiden. 2-3 Blätter zur Garnitur am Stück lassen. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und beiseitestellen.

Rote-Bete aus der Marinade nehmen und mit Radicchio und Weintrauben vermengen. Himbeeren mit Zucker vermengen, kurz ziehen lassen und durch ein feines Sieb passieren. Haselnussöl, Olivenöl und Himbeerpüree zu der Marinade geben, in der vorher die Rote Bete lag. Alles miteinander vermischen und nach Belieben mit Ahornsirup süßen. Dressing über den Salat verteilen. Den Rote-Bete-Radicchio-Salat auf einem Teller drapieren und mit Kürbiskernen bestreuen. Polenta aus dem Ofen holen, in der Form mit auf den Salatteller stellen und servieren.

Denis Küper am 23. Februar 2022