

Gemüse-Polenta mit Salsiccia

Für 4 Personen

400 ml Hühnerbrühe	10 g getrock. Steinpilze	2 Zweige Rosmarin
1 Zwiebel	6 EL Olivenöl	300 ml Milch
200 g Polentagrieß	400 g Staudensellerie	150 g Fontinakäse
2 EL Butter	Salz	$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone
4 Salsiccia		

Die Hühnerbrühe in einen Topf geben, aufkochen, die getrockneten Steinpilze zugeben, den Topf vom Herd nehmen und ziehen lassen.

Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und schneiden.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Die Pilze in der Brühe pürieren.

In einem Topf die Hälfte vom Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Gehackten Rosmarin zugeben, Milch und die Pilzbrühe zugeben und aufkochen.

Polentagrieß unter Rühren einrieseln lassen, aufkochen und dann bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten köcheln, dabei ständig umrühren.

Vom Staudensellerie die Blätter entfernen, abbrausen und trocken schütteln. Die zarten Blätter beiseitelegen, die gröberen Blätter fein schneiden.

Staudensellerie waschen und die Stangen in feine Würfelchen schneiden. Staudensellerie unter die Polenta mischen und noch 5 Minuten köcheln.

Dann die fein geschnittenen Blätter untermischen.

Den Käse fein reiben und mit Butter unter die Polenta rühren und mit Salz abschmecken.

Zitrone heiß abwaschen, trocken schütteln, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Schale und Saft mit restlichem Olivenöl mischen, mit Salz abschmecken und die feinen Sellerieblätter damit marinieren.

Die Salsiccia in einer Pfanne braten.

Die Polenta anrichten, marinierte Sellerieblätter darum verteilen und die Salsiccia dazu servieren.

Jacqueline Amirfallah am 29. Mai 2019