



Polentagratin mit Hexenröhrlingen

Der Flockenstielige Hexenröhrling muss eine Weile gekocht werden, damit er geniessbar wird. Dafür überzeugt er mit einem würzigen und leicht an Steinpilz erinnerndem Aroma. Wie viele andere Pilze schmeckt er getrocknet intensiver als frisch. Er ist mit seinem kräftigen Geschmack eine gute Bereicherung für Gratins.

Mit der Zugabe von Butter und Käse bleibt die Polenta auch nach dem Gratinieren schön weich und feucht. Klein geschnittene, eingelegte Dörrtomaten geben ihr eine feine Würze die gut zu den Pilzen passt.

Die flockenstieligen Hexenröhrlinge sind bei FugiFuturi in Steffisburg erhältlich. Sie züchten Pilze in Bio-Qualität nach den Richtlinien von BioSuisse (Knospe) und führen saisonal auch Wildpilze aus der Region im Angebot.

Zutaten (1 Portion)

60g	Maisgriess fein
3dl	Gemüsebouillon
20g	milder Halbhartkäse, gerieben
4	eingelegte Dörrtomaten
15g	Tafelbutter
10g	Flockenstielige Hexenröhrlinge getrocknet
20g	Zwiebel
1dl	Einweichwasser
30g	Sauerrahm
10g	milder Halbhartkäse, gerieben
	Pfeffer
	Olivensöl

Zubereitung

Hexenröhrlinge für 1 Stunde in lauwarmen Wasser einlegen. Grosse Exemplare zerbrechen.

Gemüsebouillon aufkochen und den Mais im Sturz zugeben. 15 Minuten köcheln lassen und dabei häufig umrühren. Dörrtomaten klein würfeln und zugeben. Butter und Käse einrühren und die Polenta zugedeckt auskühlen lassen.

Pilze aus dem Wasser nehmen und leicht ausdrücken. Zwiebel hacken und zusammen mit den Pilzen in Olivenöl 2-3 Minuten dünsten. 1dl Einweichwasser durch ein feines Sieb dazugießen. Aufkochen und den Sauerrahm zugeben. Etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Käse in die Sauce einrühren und köcheln lassen bis sie cremig wird. Mit wenig Pfeffer würzen.

Ofen auf 200° vorheizen. Ein Gratinform ausbuttern.

Polenta in die Gratinform einfüllen und verstreichen, sodass eine leichte Mulde entsteht. Pilzsauce darauf verteilen. In der Mitte des Ofens ca. 15 Minuten gratinieren. Vor dem Servieren etwas auskühlen lassen und nach Belieben mit Kräutern oder feingeschnittenem Rucola bestreuen.





Flockenstieliger Hexenröhrlingen





