



Rosmarinpolenta mit Pfifferlingrahm

⌚ Preparation time: 20 minutes
Cooking time: 30 minutes
Total time: 50 minutes

👤 Portions: 4

Zutaten für 4 Portionen

Für die Rosmarinpolenta

- 2 EL neutrales Pflanzenöl zum Anbraten
- 80 Zwiebeln
- 150 g Polentagrieß
- 600 ml Gemüsebrühe
- 2-3 Zweige frischer Rosmarin | es kann natürlich auch getrockneter Rosmarin verwendet werden
- Bunter Pfeffer aus der Mühle

Für die Rahmpfifferlinge

- 2-3 EL neutrales Pflanzenöl zum Anbraten der Zutaten | zum Beispiel Rapsöl
- 100 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g frische Pfifferlinge
- 70 g Räuchertofu
- Ein halbes Bund glatte Petersilie
- 180 ml Soja Cuisine oder Reis Cuisine
- Salz
- Buter Pfeffer aus der Mühle
- Etwas Muskatnuss frisch aufgerieben

Zubereitung (20 Minuten Arbeitszeit + 30 Minuten Ruhezeit für die Polenta)

1. Mit der Zubereitung der Polenta beginnen. Dafür eine Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Nadeln von 2-3 Rosmarinzweigen von den Ästen zupfen und zum Teil mit einem scharfen Messer ganz klein hacken. Einige Rosmarin-Nadeln dürfen dabei ruhig auch etwas größer bleiben.
2. 2 EL Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel im heißen Fett 2-3 Minuten leicht anrösten. Anschließend mit 600 ml Brühe ablöschen. Die Brühe erhitzen und 150 Gramm Polenta in die heiße Gemüsebrühe einrieseln lassen. Dabei mit einem Schneebesen kräftig rühren, damit nichts anbrennt. Das geht ziemlich in die Arme! Die Hitze reduzieren und die Polenta wenige Minuten unter Rühren mit dem Schneebesen (und ganz kurzen Pausen dazwischen) quellen lassen. Dabei auch fast die gesamte Menge des gehackten Rosmarin mit untermischen. Nur eine kleine Menge zur Deko noch vorhalten.
3. Die Polenta wird sehr schnell fest. Daher nach einigen Minuten zügig in eine Form geben, in der die Polenta erkalten kann.
4. Die Polenta in der Form mit den restlichen gehackten Rosmarin-Nadeln und mit Pfeffer bestreuen. Polenta in der Form ca. 20-30 Minuten abgedeckt abkühlen und fest werden lassen.
5. In einem zweiten Arbeitsschritt die veganen Rahmpfifferlinge zubereiten. Dafür eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe schälen und in ganz feine Würfel schneiden. 70 g Räuchertofu abwägen und ebenfalls in kleine Würfelchen schneiden. 200 g frische Pfifferlinge verlesen und putzen.
6. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. Nach 1-2 Minuten die Räuchertofu-Würfel hinzugeben und kräftig anbraten, bis sich ein deutlicher Räuchergeruch entwickelt. Dann die Pfifferlinge dazu geben und das ganze vermengen. 3-4 Minuten braten lassen, ab und zu durchrühren.
7. Ein halbes Bund Petersilie klein hacken. Drei Viertel der gehackten Petersilie zu den Pfifferlingen in die Pfanne geben und den Rest zum Garnieren bei Seite stellen.
8. Wenn die Pfifferlinge leicht angebraten sind, ca. 180 ml Soja Cuisine hinzugeben und die Pilze darin nochmals kurz aufkochen und ziehen lassen. Pfifferlingrahm mit Salz, Pfeffer und frischer Muskatnuss kräftig würzen.
9. Wenn die Rosmarinpolenta erkalte ist, diese aus der Form stürzen bzw. herausheben. Polenta im Ofen (oder in der Mikrowelle oder einzelne Stücke in der Pfanne) nochmals kurz erwärmen und mit heißem Pfifferlingrahm übergießen. Rosmarinpolenta mit dem Pfifferlingrahm am Stück oder in einzelnen

Portionen mit der restlichen Petersilie bestreut servieren.