

# POLENTA KABANOS TÜRMCHEN

## MIT PILZRAGOUT

FÜR 4 PERSONEN

50 MIN ZUBEREITUNGSZEIT



### Zutaten

150 g Houdek Kabanos Klassik

2 Schalotten

4 Thymianzweige,

2 EL Olivenöl

600 ml Milch

400 ml Wasser

250 g Polentagrieß

Muskatnuss, frisch gerieben

800 g Pilze gemischt (z.B. Steinpilze, Pfefferlinge, Kräutersaitlinge)

150 ml Sahne oder Schmand (optional)

3 EL Butter

Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

### Zubereitung

1. Die Houdek Kabanos in kleine Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Blättchen von den Thymianzweigen zupfen und fein hacken. In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen, die Hälfte der Schalotten sowie etwas Thymian darin anschwitzen und mit der Milch und dem Wasser aufgießen. 1 TL Salz zugeben und aufkochen.
2. Den Polentagrieß unter ständigem Rühren langsam einrieseln lassen und bei niedriger Temperatur ca. 10 Minuten köcheln bis die Polenta blasen schlägt und sich vom Topfboden löst. Die Kabanoswürfel unterrühren und mit frisch geriebener Muskatnuss und etwas frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Die Kabanos-Polenta dünn auf ein Backpapier streichen und etwas auskühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Pilze putzen und in Scheiben schneiden.
4. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, den Rest der Schalotten und die Pilze darin anbraten. Mit etwas Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Wer es cremig mag, kann noch etwas Sahne oder Schmand zu den Pilzen geben.
5. Aus der Polenta 16 Kreise à ca. 6-7 cm stechen (mit einem Metallring oder Glas) und die Scheiben kurz in einer Pfanne mit Butter goldbraun anbraten.
6. 4 Teller anrichten: Jeweils 4 Polentascheiben mit dem Pilzragout abwechselnd schichten und mit Thymian bestreuen. Die restlichen Pilze auf die Teller verteilen.

**Tipp:** Wenn die Polenta Türmchen als Vorspeise serviert werden sollen, einfach nur 2 anstatt 4 Kreise pro Person verwenden.

