

POLENTA MED KANTAREL

4 Personer

Polenta er et lækkert, fyldigt og skønt tilbehør til en lang række efterårs- og vinterretter, men derudover kan polenta også fungere fremragende som et selvstændigt måltid. Man kan tilføje masser af smag ved at koge den på en let bouillon og/eller tilføje ost, smør og krydderurter i slutningen af tilberedningen. Eller som her toppe den med en kraftigt smagende sautering med brunet smør og salvie.

Polenta

1L vand
225g polentamel (bramata)
100g revet parmesan
15g smør
Havsalt og friskkværnet peber

Salviesmør

50g smør
20 salvieblade

Ristede kantareller og majskerneler

2 majscolber
400g rensede kantareller
3 fed hvidløg
50g friskrevet parmesan
2 spsk olivenolie
Havsalt og friskkværnet peber

Fremgangsmåde:

Polenta

Kog en gryde op med letsaltet vand. Kom polentamelet i et litermål og hæld det langsomt i vandet. Pisk hårdt, så det ikke klumper. Kog det ved lav varme i 5 minutter, imens du rører rundt med en træske.

Sluk for blusset, sæt låg på gryden og lad grøden trække i 10 minutter. Kog derefter grøden op igen i 5 minutter og rør rundt imens. Læg låg på og lad grøden hvile igen i 10 minutter. Gentag dette 4-5 gange, indtil majskernelene er møre, og grøden er blevet lind og lækker. Tilsæt revet parmesan og smør efter den sidste opkogning, rør godt rundt og smag grøden til med salt og lidt friskkværnet peber.

Grøden skal være flydende som en våd risengrød. Er den for fast, så tilsæt lidt kogende vand. Dette kan blive aktuelt, hvis grøden har stået og hvilet i god tid inden servering.

Salviesmør

Kom smør i en lille gryde og varm det godt igennem, til det bruser op og derefter bruser af og dufter af hasselnødder. Tilsæt nu salviebladene, som igen vil få det til at bruse lidt op. Skru ned for blusset og lad bladene blive sprøde. Tag gryden af blusset.

Ristede kantareller og majskerneler

Pil majscolberne fri for blade og skær majskernelene af. Varm en tung stegepande op, til den er godt varm og rist kantarellerne i olivenolien, til de har fået godt med farve og ristet smag. Tilsæt majskernelene og rist dem møre i ca. 3-4 minutter. Tilsæt hvidløg og rist yderligere i ca. 1-2 minutter. Smag til sidst til med salt og peber.

Servering

Fordel den flydende polenta på varme tallerkener, kom derefter majs-kantarellblandingen på, kom til sidst det brunede smør og de sprøde salvieblade over retten og drys revet parmesan over.

