Salat mit Eierschwammerl und Kräuter-Polenta

20–30 Min

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

200 g	Pflücksalat
400 g	Eierschwammerl
300 g	Brombeeren
2 EL	Öl

Für das Dressing

2 EL	Balsamico Essig
4 EL	Olivenöl
2 EL	Dijon-Senf
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz

Für die Polenta

700 ml	Gemüsefond
700 ml	Hafermilch
400 g	Maisgrieß
100 g	Parmesan
1 EL	Butter
1 Prise	Cayennepfeffer gemahlen
1 TL	Bio Majoran gerebelt
1 TL	Bio Petersilie geschnitten

Zubereitung

1. Für die Polenta werden die Kotányi Bio-Kräuter und der Cayennepfeffer zusammen mit Gemüsefond sowie der Hafermilch aufgekocht. Sobald alles kocht, wird der Maisgrieß in die kochende Flüssigkeit vorsichtig eingerührt.
2. Nun die Polenta auf niedriger Hitze kochen lassen. Es empfiehlt sich regelmäßig umzurühren, denn somit wird verhindert, dass die Polenta am Topfboden anbrennt. Nach etwa 20 Minuten sollte die Polenta durchgekocht und fertig sein.
3. Der Parmesan kann während der Kochzeit gerieben werden und sollte nach 20 Minuten unter die Masse gerührt werden. Polenta mit Kotányi Salz und Kotányi Cayennepfeffer abschmecken, in einer Schüssel abkühlen lassen. Am besten lässt man diese über Nacht im Kühlschrank.
4. Den Salat gut waschen und auf einem Teller anrichten. Anschließend mit Brombeeren garnieren.
5. Nun werden alle Zutaten für das Dressing gut verrührt und für später aufgehoben. Die Eierschwammerl gründlich reinigen unter fließendem Wasser und mit Küchenrolle trocken tupfen. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen und die Eierschwammerl darin gut anbraten. Für etwas Würze mit einer Prise Kotányi Pfeffer und Kotányi Meersalz verfeinern.
6. Polenta mit den Händen zu Nockerl formen. Diese können je nach Belieben in der Größe variieren. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Nockerl von beiden Seiten anbraten, bis diese goldbraun gebraten sind.
7. Den Salat mit den Eierschwammerl garnieren und mit dem selbstgemachten Dressing verfeinern. Die Polenta Nockerl ebenfalls auf dem Teller platzieren und genießen.