

*Polenta mit Lauch und einem Kräuter-Pilzragout  
Eines der schönsten Rezepte zum Herbst stammt aus  
dem Tessin!*

**15 g getrocknete Steinpilze** in warmem Wasser einweichen **oder 150 g frische Steinpilze** putzen.

Das Zarte, Weisse von **1 Lauchstängel** in feine Ringlein schneiden. In einem Topf **Butter** schmelzen und darin den Lauch mit **wenig Wasser** knackig garen. Mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen und herausnehmen.

Im selben Topf **4 dl Milchwasser** mit Butter, **Pfeffer aus der Mühle** und **Muskat** aufkochen. **100 g Mais (Bramata)** einrieseln lassen und zu einem sämigen Brei kochen. Den Topf vom Herd ziehen und **2 EL Mascarpone oder Crème fraîche** und den Lauch darunter rühren.

Die Polenta in eine mit Backpapier ausgelegte Form giessen.

**1 Zwiebel** und **1 Bund Petersilie** fein schneiden. Die Pilze in Scheibchen schneiden. In der Bratpfanne **Butter** schmelzen und darin Zwiebel und Pilze schön braten. **½ dl Halbrahm** angiesen, mit **Pfeffer aus der Mühle** und Petersilie bestreuen und sämig einkochen.

Pilzragout auf der Polenta verteilen.

Backen: im auf 200° vorgeheizten Ofen 15 Minuten.

