



Steinpilze mit Pancetta und Polenta von *Olaf B-Side*

Zubereitung

1. Steinpilze und Pfifferlinge sorgfältig putzen. Pfifferlinge, falls nötig, in stehendem Wasser kurz waschen und sehr gut abtropfen lassen. Kleine Steinpilze halbieren, große in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Pancetta in dünne Streifen schneiden. Schalotten pellen, fein würfeln.
2. Knoblauch pellen und mit dem Messerrücken etwas andrücken. In einem Topf Milch, 1/2 l Wasser, Lorbeerblätter, Salz und Butter unter Rühren aufkochen. Maisgrieß einrühren und unter ständigem Rühren aufkochen. 20 Minuten quellen lassen, dabei mehrmals kräftig durchrühren. Zum Schluss mit 3 El Olivenöl beträufeln.
3. Oregano von den Stielen zupfen. 4 El Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Steinpilze und Pfifferlinge darin bei starker Hitze 5-6 Minuten braten. Dabei mehrmals durchschwenken. In den letzten 2 Minuten Knoblauch, Schalotten und Pancetta zugeben und mit braten. Die Pilze mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Polenta mit den Pilzen auf einer Platte anrichten, mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und mit frisch geriebenem Parmesan servieren.

Zutaten

Für 4 Portionen

- 400 g Steinpilze
- 300 g Pfifferlinge
- 80 g Pancetta
- 100 g Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- l Milch
- 2 Lorbeerblätter
- Salz
- 30 g Butter
- 180 g Maisgrieß
- 10 El Olivenöl
- 3 Stiele Oregano
- Pfeffer
- 40 g Parmesan



Cooking Show auf Kultradio präsentiert vom KüchenMeister Kämmer

Vorspeise vom Küchenmeister Kämmer

Medaillons vom Zander mit Bautzner-Linsen & Rotwein-Butter

4 Personen

Zutaten:

12 Medaillon vom Zander á 75 gr.

Maiskernöl

Salz Pfeffer

100 gr. schwarze Linsen

3 Schalotten

2 Scheiben Bauchspeck

250 ml Geflügelfond

250 ml Sahne

3 TL BautznerSenf (Dijon)

Balsamicoessig

Petersilie

Rotwein (Rioja)

3 Schlotten, Rosmarin, 1Ei Zucker, kalte Butter

Und ab an die Töpfe

