



**MARC OLIVER HEILOS**  
BASF WEINKELLER



**MORITZ SCHNEIDER**  
BASF GESELLSCHAFTSHAUS



**TOBIAS PAWLIK**  
BASF GASTRONOMIE

## *Cremige Polenta mit Pilzgulasch und Mangold*

### **Zutaten für 4 Personen**

100	g	Maisgrieß (fein)
650	g	Mangold (nach Möglichkeit bunt)
500	g	gemischte Pilze (z.B.: Buchenpilze, Austernseitlinge, Kräuterseitlinge, Shiitake)
1	Bund	Bärlauch
2		Knoblauchzehen
3	Zweige	Thymian
2		Schalotten
2	Zweige	Majoran
1	EL	Paprikapaste oder Tomatenmark
700	ml	Gemüsefond
500	ml	Milch
50	g	Butter
100	ml	Rotwein
100	ml	Sherry (Dry)
		Olivenöl
		Rapsöl
		Piment d'Espelette oder scharfe Paprika (nach Geschmack)
		Muskat
		Koriandersaat
		Salz
		Pfeffer
		Olivenöl, Rapsöl, Salz, Pfeffer, Muskat, Koriandersaat



**MARC OLIVER HEILOS**  
BASF WEINKELLER



**MORITZ SCHNEIDER**  
BASF GESELLSCHAFTSHAUS



**TOBIAS PAWLIK**  
BASF GASTRONOMIE

## ***Für die Zubereitung***

2 x beschichtete Pfannen

1 x mittelgroßen Topf für die Polenta

1 x Messer

1 x Schneebesen

## ***Zubereitung***

Die Pilze putzen und in gleichmäßige (nicht zu kleine) Stücke schneiden.  
Etwas Olivenöl in die Pfanne geben und die Pilze darin scharf anbraten.

Schalotten würfeln, in die leicht abgekühlte Pfanne hinzugeben und kurz anschwitzen.  
Tomatenmark hinzugeben und mit Sherry und Rotwein ablöschen. Die Weine langsam einkochen, bis sie etwas dickflüssig werden. 200 ml Gemüsefond hinzugeben und alles langsam einkochen.  
Mit Piment d'Espelette, Salz, Pfeffer und Koriandersaat würzen.

Milch und 500 ml Gemüsefond mit Salz, Pfeffer, Muskat und Butter würzen. In einem mittelgroßen Topf mit Knoblauch und Thymian aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen.

Knoblauch und Thymian wieder entnehmen. Erneut Aufkochen, den Maisgrieß einrühren und ziehen lassen.

Währenddessen den Mangold putzen, waschen, in gleich große Stücke schneiden und in Rapsöl anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Garen, bis er noch etwas Biss hat. Den Bärlauch fein schneiden und kurz vor dem Anrichten hinzugeben.

**Gutes Gelingen und Guten Appetit**