

Wildspieße auf Rosmarinpolenta mit Pilzen



Zutaten für 4 Portionen:

600 g Wildfilets (bzw. Rücken oder Schlögel)
100 g Jausenspeck (oder Frühstücksspeck)
175 g Pilze (150-200 g, am besten Steinpilze, grob geschnitten)
Salz
Pfeffer (schwarz, aus der Mühle)
Öl (zum Anbraten)
Butter (zum Aufschäumen)

Für die Rosmarinpolenta:

100 g Polenta (hochgelb, oder Maisgrieß, steirisch, blassgelb)
1 Zweig(e) Rosmarin (klein)
40 g Butter (kalt)
Salz

1. Fleisch sowie Speck würfelig oder in Scheiben schneiden und abwechselnd mit den Pilzstücken auf die Spießchen stecken (einen Teil der Pilze als Garnitur aufheben). Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne (bei größeren Spießen am besten in einer ovalen Fischpfanne) in nicht zu heißem Öl anbraten. Nach ca. 2 Minuten wenden und auf der anderen Seite ca. 2-3 Minuten garen, bis das Fleisch zartrosa ist (zwischen die aufgespießten Stücke schauen!). Spieße aus der Pfanne geben, etwas Butter aufschäumen lassen und darin die restlichen Pilzstücke kurz anrösten. Spieße auf der vorbereiteten Polenta anrichten und mit den Pilzen garnieren. Für die Polenta etwa 500 ml Wasser aufkochen, den Rosmarinzweig zugeben, den Topf vom Feuer nehmen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Abseihen, leicht salzen und die Polenta einrühren. Auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren ca. 5-6 Minuten durchkochen, bis die Masse cremig weich ist. Mit kalter Butter binden und bei Bedarf noch einmal mit Salz und Rosmarin abschmecken.

Tipp:

Eine aparte Geschmackskombination ergibt sich, wenn Sie statt der Steinpilze Dörrzwetschken auf die Spießchen stecken.