



Hähnchenbrustfilet mit Steinpilzen und Rosmarin-Polenta

480 g WIESENHOF Hähnchenbrustfilets
400 g Steinpilze (frisch o. TK)
20 g getrocknete Tomaten ohne Öl
400 ml Milch
1/2 TL Salz
1 Zehe Knoblauch
120 g Polenta
1 Zwiebel
7 EL Olivenöl
100 ml Weißwein
100 ml Gemüsebrühe
150 g Schmand
schwarzer Pfeffer
2 Zweige Rosmarin
15 g geriebenen Parmesan

Schritt 1

FrISChe Steinpilze putzen und in Scheiben oder Würfel schneiden. Tomaten fein würfeln.

Schritt 2

Milch mit 400 ml Wasser, Salz und geschälter Knoblauchzehe aufkochen, Polenta einrühren und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze 1 Minute kochen. Bei kleinster Hitze zugedeckt unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Minuten quellen lassen.

Schritt 3

Inzwischen Zwiebel schälen und fein würfeln. 3 Esslöffel Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Pilze und Tomaten zugeben und braten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Wein angießen und bei starker Hitze fast ganz einkochen lassen. Brühe angießen, 3 Minuten kochen lassen. Schmand unterrühren (nicht mehr kochen), mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 4

Hähnchenbrustfilets in 3 Esslöffeln Öl braten. Salzen und pfeffern.

Schritt 5

Rosmarin abbrausen, trocken schütteln und die Nadeln klein hacken. Knoblauch aus Polenta entfernen. Restliches Olivenöl, Rosmarin und Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 6

Hähnchenbrustfilets mit Steinpilzen und Rosmarin-Polenta servieren.