Gebackene Polentaschnitte mit Maronenpilzen

500 g frische Maronenpilze
1/2 l Milch
60 g Butter
100 g Maisgrieß
2 Eigelb
50 g Parmesankäse, gerieben
2 kleine Schalotten
1 Bund glatte Petersilie
1/4 l Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat, Pflanzenfett

Die Milch mit der Butter aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Grieß mit dem Schneebesen einrühren und etwas andicken lassen. Die Masse vom Herd nehmen, das Eigelb und de Käse untermischen. Den Grieß auf ein gefettetes Blech geben, glatt streichen und im Ofen bei 200 G ca. 15-20 Minuten backen.

Die Schalotten in kleine Würfel schneiden, Petersilie fein hacken. Die Maronenpilze mit einem Tuch putzen und evtl. klein schneiden. Eine Pfanne mit Pflanzenfett erhitzen, die Pilze darin anschwitzen, Schalotten dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Sahne ablöschen und einkochen lass zum Schluss die Petersilie untermischen.

Aus der gebackenen Polenta Schnitten oder runde Plätzchen ausstechen, mit etwas Pflanzenfett von Seiten goldgelb backen und mit den Pilzen anrichten.