

# 13. Kochen mit Pilzverein

*Berneck, 13. April 2010*

## *Menu*

Pilz-Sushi auf rassigem Sojasalat



Weinsuppe mit Pilzen



Piccata von Kalb und Pilzen  
auf Pilz-Peperonata

Spaghetti mit italienischen Aromaten



Süsser Pilz-Strudel mit Vanillesauce



## Sushi

Zutaten für ca. 30 Stück

### Reis-Marinade

4 Essl. Reissig  
3 Essl. Zucker  
½ Essl. Salz

zusammen leicht wärmen und rühren bis alles aufgelöst ist, abkühlen

### Reis

3,5 dl Wasser  
200 g Sushi-Reis

aufkochen  
unter fließendem Wasser abspülen, begeben,  
aufkochen, bei kleiner Hitze 10 Minuten zugedeckt  
kochen lassen, vom Herd nehmen und weitere  
10 Minuten quellen lassen,  
die Marinade über den Reis geben, gut darunter mischen  
und zugedeckt warm halten

### Einlagen

Streifen von frischem Lachs oder Thunfisch, Crevetten, Surimi, Pilze, Avocado, Gurken, Rübli, Zucchini, Peperoni, Spargel, usw.

### Fertigstellung

5 Stück Algenblätter  
Wasabi-Paste

mit der glatten Seite auf eine Bambusmatte legen, eine Schicht Reis darauf verteilen  
davon einen dünnen Streifen (Achtung scharf) auf den Reis geben, mit Fisch und Gemüse belegen, mit Hilfe der Matte zu einer festen Rolle formen, kühlen, in Scheiben schneiden



### Weitere Variante

Gedünstete Champignons oder andere Pilze mit einer halben Kugel Reisfüllung belegen und garnieren (ähnlich wie 4. Foto).

## Rassiger Sojasalat

Zutaten für 5 Personen

1 Stück Frühlingszwiebel  
wenig Chili gehackt  
250 g Sojasprossen  
1 Essl. Olivenöl  
½ dl Sojasauce  
Gewürze

in Ringe schneiden

zusammen anschwitzen  
ablöschen, zugedeckt kurz dünsten  
abschmecken, lauwarm servieren

## Weinsuppe mit Pilzen

### Zutaten für 5 Personen

1 Stück	Zwiebel	
250 g	Pilze	rüsten, klein schneiden
30 g	Butter	zusammen anschwitzen
40 g	Mehl	damit bestäuben
7,5 dl	Gemüsebouillon	angiessen, aufkochen, 5 Minuten köcheln lassen
2,5 dl	Weisswein (Silvaner)	beigeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen
1 dl	Rahm	beigeben
	Gewürze	abschmecken
5 Scheiben	Toastbrot	in Würfel geschnitten
2 Essl.	Butter	darin anbraten, beim anrichten auf die Suppe geben
	Schnittlauch	darüber streuen

## Piccata von Kalb und Pilzen auf Pilz-Peperonata

### Zutaten für 5 Personen

1 Stück	Zwiebel gehackt	
2 Zehen	Knoblauch gehackt	
1 Essl.	Olivenöl	darin andämpfen
2 Stück	Peperoni	in Würfel geschnitten, dazu geben und mit anschwitzen
200 g	Pilze	in Stücke geschnitten, beigeben und kurz weiterdünsten
200 g	Pelati-Tomaten gehackt	beigeben
	Provençale-Kräuter	beigeben, aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten dünsten
	Gewürze	abschmecken
3 Stück	Eier	
60 g	Parmesan gerieben	
1-2 Essl.	Mehl	
	Gewürze	verrühren
5 Stück	grosse Austerseitlinge	
5 Stück	Kalbsschnitzel	dünn geschnitten
	Gewürze	würzen
	Mehl	darin wenden
	Öl oder Fett	die Pilze und Schnitzel in der Käsemasse wenden erhitzen, darin beidseitig goldgelb ausbacken, warm stellen, auf Peperonata anrichten, mit Spaghetti servieren

## Süßer Pilz-Strudel

Zutaten für 2 kleine Strudel, ca. 16 Stücke

300 g	Mehl	
½ Teel.	Salz	
1 Stück	Ei	
1 dl	Wasser	
2 Essl.	Öl	zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten, (der Teig darf nicht zu weich sein) 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen
800 g	Pilze	fein schneiden
50 g	Butter	darin anschwitzen
½ Stück	Zitrone, Saft und Schale	
50 g	Zucker	
etwas	Vanille	
50 g	Sultaninen	zu den Pilzen geben, zugedeckt 10 Minuten dünsten, abkühlen lassen

## Fertigstellung

		den Strudelteig halbieren, jede Portion dünn ausrollen, auf einem Tuch ganz dünn ausziehen mit einem Teil davon den Teig bestreichen
80 g	Butter flüssig	
50 g	Haselnüsse gemahlen	
50 g	Paniermehl	darauf streuen, die Pilzmischung darauf verteilen, die Seiten einschlagen, das Tuch anheben und dadurch den Strudel einrollen, auf Blech legen, mit Butter bestreichen, bei 200° ca. 30 Minuten backen, während der Backzeit noch einmal mit Butter bestreichen, mit Vanillesauce servieren

## Vanillesauce

Zutaten für 1 Liter

9 dl	Milch	
100 g	Zucker	
1 Essl.	Vanillezucker	zusammen aufkochen
30 g	Maisstärke	
1 Stück	Ei	
1 dl	Milch	zusammen anrühren, in die heiße Milch einrühren, kurz aufkochen lassen, eventuell absieben