

# 19. Kochen mit Pilzverein

*Berneck, 19. Juni 2012*

## **Menu**

Bunter Gemüse-Pilz-Salat



Morchelcremesuppe mit Lachswürfeln



Pilzragout mit Schweinsfiletwürfeln

Herzogin-Kartoffeln

Grüne Bohnen



Süsse Reisknollen auf Nektarinencoulis



## Bunter Gemüse-Pilz-Salat

### Zutaten für 5 Personen

1 Stück	Salatgurke	längs halbieren, entkernen, in dünne Scheiben schneiden
1 Stück	gelbe Peperoni	halbieren, entkernen, in Streifen schneiden
2 Stück	Tomaten	in Würfel schneiden
1 Stück	Zwiebel	in Streifen schneiden
250 g	Champignons	putzen, in nicht zu dünne Scheiben schneiden
½ dl	Olivenöl	die Zwiebeln darin hell anschwitzen, Champignons begeben und kurz mit andünsten
½ dl	Essig	ablöschen, in eine Schüssel umleeren, mit restlichen Gemüsen mischen
	Gewürze	damit abschmecken
1 Stück	Kopfsalat	rüsten, Teller damit auslegen, den Salat darauf anrichten
150 g	Mozzarella	in Würfel schneiden, darüber verteilen
	Basilikum	in Streifen schneiden, darüber streuen

## Morchelcremesuppe mit Lachswürfeln

### Zutaten für 5 Personen

20 g	getrocknete Morcheln	1 Stunde in Wasser einweichen, gut waschen, grob hacken
1 Stück	Frühlingszwiebelwiesel	das Grüne in feine Ringe schneiden und für später zur Seite stellen, die Zwiebel in feine Streifen schneiden
20 g	Butter	das Helle der Zwiebel und Morcheln darin anschwitzen
1 dl	Weisswein	ablöschen
9 dl	Gemüsebouillon	angiessen, aufkochen und ca. 5 Minuten kochen lassen
65 g	Mehlbutter	(25 g weiche Butter mit 40 g Mehl vermischen) begeben und weitere 15 Minuten kochen lassen
1 dl	Rahm	begeben
	Gewürze	abschmecken, das Zwiebelgrün zur Suppe geben
150 g	Lachsfilet	in ca. 1,5 cm grosse Würfel schneiden, zur Suppe geben, sofort servieren

## Herzogin-Kartoffeln

### Zutaten für 5 Personen

500 g	Kartoffeln	dämpfen, schälen und durchpressen
1 Stück	Eigelb	begeben und rasch untermengen, nicht zu lange bearbeiten, sonst wird die Masse zäh,
	Gewürze	die Kartoffelmasse auf Blech mit Backpapier dressieren
	Ei verschlagen	damit bestreichen und bei 200° goldgelb backen

## Pilzragout mit Schweinsfiletwürfeln

### Zutaten für 5 Personen

350 g	Pilze	rüsten und in grosse Stücke schneiden
1 Stück	Zwiebel gehackt	
2 Essl.	Butter	die Zwiebeln anschwitzen, Pilze begeben und rasch anbraten
1 dl	Weisswein	
1 dl	Gemüsebouillon	angiessen, 5 Minuten köcheln lassen
1 Becher	Saucenrahm	begeben, aufkochen
	Gewürze	abschmecken
	Maisstärke	eventuell damit binden
400 g	Schweinsfilet	in ca. 1,5 cm grosse Würfel schneiden
	Gewürze	bestreuen
2 Essl.	Bratfett/Öl	darin in kleinen Portionen rasch anbraten, zum Pilzragout geben, nicht mehr kochen lassen
	Schnittlauch	darüber streuen

## Grüne Bohnen

### Zutaten für 5 Personen

800 g	Bohnen	rüsten, eventuell in Stücke schneiden
½ Stück	Zwiebel gehackt	
1 Zehe	Knoblauch gehackt	
1 Essl.	Butter	zusammen hell anschwitzen, die Bohnen begeben
1 dl	Bouillon	angiessen
	Gewürze	
	Bohnenkraut	begeben und 5-10 Minuten dünsten, abschmecken

## Süsse Reisknollen auf Nektarinencoulis

### Zutaten für 5 Personen

3 dl	Wasser	
1 Prise	Salz	
1 Essl.	Vanillezucker	
100 g	Milchreis	zusammen aufkochen, auf kleiner Flamme ca. 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen, zugedeckt weitere 15 Minuten quellen lassen, herausnehmen und auskühlen lassen
2,5 dl	Rahm	steif schlagen, die Reismasse aufrühren, den Rahm darunter ziehen, aus der Masse Nocken formen,
3 Stück	Nektarinen	halbieren, Stein entfernen, nicht zu fein mixen, in Teller geben, Reisknollen darauf anrichten
	Beeren	damit garnieren