

# 11. Kochen mit Pilzverein

*Berneck, 12. Mai 2009*

## **Menu**

Mini-Strudel mit Spargel und Pilzen  
dazu Champignons-Erdbeer-Salat



Spargelcremesuppe mit Morcheln und Bärlauchschaum



Sweet & Sour von Poulet und Pilzen  
Gemüsenudeln



Aprikosen-Chutney mit Vanilleglace



## Mini-Strudel mit Spargel und Pilzen

### Zutaten für 16 Stück

16 Stück	Spargeln	wie üblich schälen und nicht zu weich kochen, abkühlen
500 g	Pilze	in Scheiben oder Streifen schneiden
1 Essl.	Butter	zerlassen, die Pilzen darin andämpfen und dünsten bis alle Flüssigkeit verdampft ist, abkühlen
640 g	Blätterteig (2 Rollen)	längs in 4 Bahnen schneiden
2 Päck.	Kräuterfrischkäse	auf die Teigbahnen streichen, mit Spargeln und Pilzen belegen,
1 Stück	Ei	verschlagen, die Teigränder leicht anstreichen, zusammenrollen und gut andrücken, in Portionen schneiden, mit Ei bestreichen, bei 220° ca. 20 Minuten backen

## Champignons-Erdbeer-Salat

### Zutaten für 5 Personen

1 Becher	Naturjoghurt Zitronensaft Gewürze Schnittlauch	zu einer Sauce verrühren, abschmecken
250 g	Champignons	in Scheiben schneiden
250 g	Erdbeeren	vierteln oder in Scheiben schneiden, mit der Sauce mischen

## Spargelcrèmesuppe mit Morcheln und Bärlauchschaum

### Zutaten für 1 Liter

30 g	Butter	zerlassen
40 g	Mehl	begeben, kurz durchschwitzen, abkühlen
1 Liter	heissen Spargelfond	begeben, unter stetem rühren aufkochen, würzen und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen
	Morcheln	halbieren oder in Stücken, zur Suppe geben und einige Minuten mitkochen
	Gewürze	abschmecken
	Spargelstücke	als Einlage
1 dl	Rahm	halbsteif schlagen
	Bärlauch	gehackt darunter ziehen, auf der Suppe anrichten

## Sweet & Sour von Poulet und Pilzen

Zutaten für 5 Personen

1 Stück	Zwiebel gehackt	
2 Zehen	Knoblauch gehackt	
1 Essl.	Bratbutter / Öl	anschwitzen
50 g	Zucker	darüber streuen und leicht caramolisieren
4 dl	Bouillon	ablöschen
½ dl	Essig	
150 g	Tomatenketchup	
	Gewürze	(Salz, Curry, Chili, Sojasauce)
		beifügen, zusammen ca. 10 Minuten schwach kochen lassen
wenig	Maisstärke	mit Wasser anrühren, die Sauce damit binden, abschmecken
500 g	Pouletbrust	in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden
1 Essl.	Zitronensaft	
1 Essl.	Sojasauce	
1 Essl.	Maisstärke	
	Gewürze	zum Fleisch geben und etwas marinieren lassen
	Bratbutter / Öl	darin portionenweise anbraten, warm stellen
500 g	Pilze	in Scheiben oder Stücke schneiden
	Bratbutter / Öl	damit rasch anbraten, Sauce angiessen und aufkochen, einige Minuten kochen lassen, die Pouletstreifen begeben, noch etwas ziehen lassen
	Gewürze	
	Kräuter	abschmecken

## Gemüsenudeln

Rüebli, Zucchetti, Lauch in lange, dünne Streifen schneiden. Feine Nüdeli in kochendes Salzwasser geben einige Minuten kochen, die Gemüse begeben und fertig garen, abtropfen und sofort servieren.

## Aprikosen-Chutney mit Vanilleglace

Zutaten für 5 Personen

50 g	Zucker	
1 dl	Weisswein	
½ Stück	Zitrone, Zeste und Saft	aufkochen
500 g	Aprikosen	entsteinen, in Würfel schneiden
25 g	getrocknete Cranberries	mit den Aprikosen zur heissen Flüssigkeit geben, ca. 5 Minuten kochen lassen, lauwarm mit Glace servieren