

7. Kochen mit Pilzverein

Berneck, 23. Juni 2008

Menu

Pilzsüßli auf Salat



Pilzcremesuppe



Hackbällchen auf Pilzragout

Kartoffelstock

Mischgemüse



Joghurtmousse mit Pilzen auf Aprikosensauce



Pilzsülzi*Zutaten für 5 Personen*

400 g	Pilze	klein schneiden
½ Stück	Zwiebel gehackt	
1 Zehe	Knoblauch gehackt	
wenig	Öl	in grosser Bratpfanne anschwitzen, Pilze begeben und rasch durchdünsten bis alle Flüssigkeit verdampft ist, aus der Pfanne nehmen und abkühlen
4 dl	Sulze	zubereiten, abkühlen, die Pilze begeben
	gehackte Kräuter	begeben, in Förmchen abfüllen, einige Stunden kalt stellen, aus den Förmchen lösen und anrichten

Joghurt-Sauerrahm-Dressing*Zutaten für 1 Liter*

300 g	Joghurt natur	
300 g	Sauerrahm	
1 dl	Essig	
1 dl	Wasser	
20 g	Senf	
50 g	Zwiebeln gehackt	
½ dl	Salatöl	alles zusammen kräftig verrühren oder mixen, damit abschmecken
	Gewürze	

Pilzcrèmesuppe*Zutaten für 5 Personen*

20 g	Butter	
½ Stück	Zwiebel gehackt	zusammen anschwitzen
200 g	Pilze	rüsten, klein schneiden, begeben und mitdünsten
½ dl	Weisswein	ablöschen
1 l	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
	Kräuter gehackt	darüber streuen

Hackbällchen auf Pilzragout

Zutaten für 5 Personen

600 g	Hackfleisch gemischt	
½ Stück	Zwiebel gehackt	
1 Zehe	Knoblauch gehackt	
1 Stück	Ei	
2-4 Essl.	Paniermehl	
	Gewürze	alles gut verkneten, abschmecken, zu 15 Bällchen formen in der Pfanne rundherum anbraten oder an Spiessli stecken und auf dem Grill braten
½ Stück	Zwiebel gehackt	
wenig	Öl	darin anschwitzen
250 g	Pilze	halbiert oder geviertelt, begeben und mit anschwitzen ablöschen
½ dl	Weisswein	dazugeben, kurz durchkochen lassen
1 Becher	Saucenrahm	abschmecken
	Gewürze	begeben,
	Kräuter gehackt	die Fleischbällchen auf dem Pilzragout anrichten

Kartoffelstock

Zutaten für 5 Personen

1 kg	Kartoffeln	schälen, verschneiden, weichkochen (oder dämpfen), abschütten, wenn gewünscht die Kartoffeln passieren
2-3 dl	Milch	
30 g	Butter	erhitzen, zu den Kartoffeln geben
	Gewürze	begeben und mit dem Rührgerät auf kleiner Stufe durchrühren bis der Stock luftig ist, abschmecken

Gedünstetes Mischgemüse

Zutaten für 5 Personen

750 g	Gemüse der Saison	(z.B. Blumenkohl, Broccoli, Peperoni, Bohnen, Rübli, Sellerie, Zucchetti, Kohlrabi, Kraustiele, Kefen, usw...) alle Gemüse rüsten und in Scheiben oder Streifen schneiden
½ Stück	Zwiebel	hacken
20 g	Butter	in einer flachen Pfanne oder einem Wok erhitzen, Zwiebeln darin anschwitzen, die Gemüse begeben und anschwitzen
½ dl	Bouillon	damit ablöschen
	Gewürze	begeben und knackig dünsten

Joghurtmousse mit Pilzen

Zutaten für 5 Personen

150 g	Pilze	gerüstet, fein schneiden, kurz waschen
1 dl	Wasser	
120 g	Zucker	
1 Essl.	Zitronensaft	zusammen aufkochen und 15 Minuten leicht köcheln lassen, abkühlen, Pilze abtropfen und ausdrücken
350 g	Naturjoghurt Zitronenschale abgerieben	
50 g	Zucker	verrühren
4 Blatt	Gelatine	ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, und gut ausdrücken
1 Essl.	Wasser	damit auf dem Herd auflösen (nicht kochen lassen), mit wenig Joghurt mischen, dann zum restlichen Joghurt geben, gut verrühren, die Pilze begeben, gut abkühlen
250 g	Schlagrahm	kurz vor dem Stocken darunter ziehen, einige Stunden kalt stellen

Aprikosensauce

250 g	Aprikosen entsteint	
1 dl	Wasser	
50 g	Zucker	zusammen weich kochen, mixen, abkühlen
