

6. Kochen mit Pilzverein

Berneck, 18. Juni 2007

Menu

Pilzterrinen im Salatbett



Klare Pilzsuppe unter der Blätterteighaube



Pouletbrüstchen an Zwiebel-Balsamico-Sauce

Steinpilz-Lasagne



Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu



Herbstliche Pilzterriner

Zutaten für ca. 8 Portionen

600 g	Pilze der Saison	rüsten, klein schneiden
1 Stück	Zwiebel gehackt	
2 Zehen	Knoblauch gehackt	
wenig	Butter	darin die Zwiebeln und Knoblauch dünsten, die Pilze begeben und mit anbraten
2 dl	Bouillon	
3 dl	Rahm	
	Pilzpulver	begeben und gut durchkochen lassen
10 g	Agar-Agar	mit
1 dl	Wasser	anrühren und begeben, nochmals aufkochen lassen
	Gewürze	abschmecken
	gehackte Kräuter	begeben und abschmecken, etwas abkühlen, die Pilzmasse in Förmchen oder Tassen füllen, einige Stunden kühl stellen

French-Dressing

Zutaten für ca. $\frac{3}{4}$ Liter

$\frac{1}{2}$ Stück	Zwiebel	
1 Zehe	Knoblauch	klein schneiden, in Mixbecher geben
1 Stück	Ei	
1 Teel.	Salz	
1 Teel.	Streuwürze	
1 Essl.	Senf	
	Pfeffer	
2 dl	Essig	zu den Zwiebeln geben, mit dem Stabmixer pürieren
4 dl	Salatöl	während dem mixen langsam dazu laufen lassen
1-2 dl	Wasser	je nach Dicke begeben, abschmecken

Tip - diese Salatsauce ist im Kühlschrank bis zu 10 Tagen haltbar
- nach Wunsch gehackte Kräuter begeben

Pouletbrüstchen an Zwiebel-Balsamico-Sauce

Zutaten für 5 Personen

5 Stück	Pouletbrüstchen	
	Gewürze	wie üblich würzen
	Öl	rundherum anbraten und im Backofen bei 130° ca. 15 Minuten ziehen lassen
2 Stück	Zwiebeln	in Streifen schneiden
20 g	Butter	damit leicht anbraten
$\frac{1}{2}$ dl	Balsamico	ablöschen
2-3 dl	braune Sauce	begeben, aufkochen und ca. 10 Minuten kochen lassen
	Gewürze	abschmecken, mit den Pouletbrüstchen servieren

Klare Pilzsuppe unter der Blätterteighaube

Zutaten für 5 Personen

250 g	Pilze der Saison	in Scheiben oder Stücke schneiden
1 l	Bouillon	aufkochen, Pilze begeben und einige Minuten kochen lassen
	Gewürze	abschmecken, die Suppe in Tassen abfüllen und auskühlen lassen
250 g	Blätterteig	ausrollen, davon Kreise etwas grösser als die Suppentassen ausstechen
1 Stück	Ei verschlagen	die Teigränder damit bestreichen und über die Suppentassen legen, gut andrücken, den Teig oben mit Ei anstreichen, eventuell mit Teigresten garnieren, bei 220° ca. 15 Minuten backen

Steinpilz-Lasagne

Zutaten für 5-6 Portionen oder 10 Portionen als Beilage

500 g	Nudelteigblätter frisch	
50 g	Reibkäse	
1 kg	Steinpilze	in Scheiben schneiden
	Gewürze	damit würzen
	Öl	darin beidseitig kurz anbraten, herausnehmen
30 g	Butter	
1 Stück	Zwiebel gehackt	
2 Zehen	Knoblauch gehackt	zusammen anschwitzen
60 g	Mehl	dazu geben, durchschwitzen lassen
5 dl	Milch	begeben, unter stetem Rühren aufkochen
	Gewürze	
	Thymian gehackt	dazu, abschmecken, auf kleiner Hitze ca. 10 Minuten kochen lassen, wenn die Sauce zu dick ist, noch etwas Milch begeben

Fertigstellen:

Form einfetten, 2 Essl. Wasser hineingeben, mit einer Schicht Teigblätter auslegen, Steinpilze darauf legen, wenig Sauce darüber, so weitermachen bis alle Zutaten aufgebraucht sind, mit Sauce abschliessen, den Käse darüber streuen, bei 180° ca. 45 Minuten backen, etwas abstehen lassen, in Portionen schneiden.

Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu **ohne Ei***Zutaten für ca. 10 Personen*

150 g	Rhabarber	
2 Essl.	Wasser	
40 g	Zucker	zusammen weichkochen, abkühlen
100 g	Erdbeeren	
2 Essl.	Orangensaft	
2 Essl.	Likör nach Belieben	zusammen mixen
375 g	Quark	
375 g	Mascarpone	
¼ dl	Orangensaft	
wenig	Zitronenschale	fein abgerieben
1 Essl.	Zitronensaft	
	Vanille	
50 g	Zucker	zusammen verrühren bis der Zucker aufgelöst und die Masse luftig ist
2 Blatt	Gelatine	ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, und gut ausdrücken
1 Essl.	Wasser	damit auf dem Herd oder in heissem Wasserbad auflösen (nicht kochen lassen), mit wenig Crème mischen, dann zur restlichen Crème geben, gut verrühren
250 g	Schlagrahm	kurz vor dem Stocken darunter ziehen
100 g	Erdbeeren	in kleine Würfel oder Stücke schneiden, unter die Crème mischen
200 g	Löffelbiscuits	damit die Form auslegen, mit Rhabarberpüree belegen, die eine Hälfte der Crème darauf verstreichen, mit Biscuits belegen, mit Erdbeersauce tränken, mit der restlichen Crème bedecken und glattstreichen, einige Stunden kalt stellen
	Kakaopulver	damit bestreuen