

25. Kochen mit Pilzverein

Berneck, 17. Juni 2014

Menu

Mini-Calzone mit Pilzfüllung
dazu knackiger Salat



Eierschwämmli-Lauchcremesuppe
mit geräucherter Forelle



Thailändisches Pilzragout mit gebratenem Thunfisch
und feinen Nudeln



Erdbeer-Panna cotta mit Basilikumpesto



Mini-Calzone mit Pilzfüllung

Zutaten für 10 Stück

500 g	Pilze	rüsten und nicht zu klein schneiden
2 Zehen	Knoblauch gehackt	darin den Knoblauch hell anbraten, die Pilze begeben und rasch garen, bis keine Flüssigkeit mehr zu sehen ist, abkühlen
	Olivenöl	
	Kräuter gehackt	zu den Pilzen geben in 10 Portionen teilen, ca. 3 mm dünn ausrollen, je 1 Essl. Pilze darauf geben, zu Taschen zusammenlegen, Ränder gut andrücken, auf Backpapier geben, bei 200° rasch hellbraun backen
	Gewürze	
500 g	Pizzateig	

Italiene-Dressing

Zutaten für 3 dl

2 dl	Olivenöl	zusammen gut verrühren, abschmecken
1 dl	Balsamico-Essig Gusto Italiano	

Eierschwämmli-Lauchcremesuppe mit geräucherter Forelle

Zutaten für 5 Personen

150 g	Lauch	in Blättchen oder Streifen geschnitten
100 g	Eierschwämmli	geputzt, eventuell etwas zerkleinern
20 g	Butter	zusammen anschwitzen
25 g	Mehl	stäuben, kurz mit anschwitzen
1 l	Bouillon	angiessen, unter stetem Rühren aufkochen
	Gewürze	begeben, 15 Minuten leicht köcheln lassen
1 dl	Rahm	begeben, abschmecken
100 g	Geräuchertes Forellenfilet,	in Würfel schneiden, in Teller geben, die heisse Suppe darüber anrichten
	Schnittlauch	darüber streuen

Thailändisches Pilzragout mit gebratenem Thunfisch

Zutaten für 5 Personen

500 g	Pilze	rüsten und in nicht zu kleine Stücke schneiden
150 g	Glasnudeln	in lauwarmen Wasser einweichen, abtropfen, grob hacken
2 Stück	Frühlingszwiebel	das Grüne in 1 cm breite Ringe schneiden, für später zur Seite stellen, die Zwiebel in Streifen schneiden
½ Stück	Chili	in Ringe schneiden
15 g	Ingwer	schälen, fein hacken
2 Essl.	Olivenöl	das Weisse der Frühlingszwiebel, Chilli und Ingwer anschwitzen, die Pilze dazu geben und leicht anbraten
1-2 Essl.	Tasty Thai	darüber streuen, kurz mitbraten
½ dl	Sojasauce	ablöschen
1 dl	Bouillon	dazu, zugedeckt kurz kochen lassen, die Nudeln und das Grüne der Zwiebeln begeben und heiss werden lassen, abschmecken
500 g	Thunfisch	in 2 cm dicke Scheiben schneiden
	Sojasauce	
	Olivenöl	damit marinieren, danach abtrocknen
	Tasty Thai	würzen
	Olivenöl	darin beidseits kurz anbraten, in Streifen schneiden, auf dem Pilzragout anrichten

Erdbeer-Panna cotta

Zutaten für ca. 5 Personen

150 g	Erdbeeren	mixen
5 dl	Halbrahm	
1 Beutel	Agar-Agar (8g)	
1 Teel.	Maisstärke (5g)	
40 g	Zucker	in Topf geben, gut verrühren, unter stetem Rühren aufkochen und 2-3 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen, das Erdbeerpüree begeben, in fünf Förmchen verteilen und kalt stellen

Tip: anstelle Erdbeeren mit anderen Früchten zubereiten

Basilikumpesto für Desserts

Zutaten für ca. 1,5 dl

1 dl	Wasser	
50 g	Zucker	
1 Stück	Zitrone	wenig Schale fein abreiben, Saft auspressen, zusammen zu einem Sirup kochen, abkühlen
25 g	Basilikumblätter	mit dem Sirup fein mixen
50 g	Cashewnüsse natur	grob gehackt begeben

Tip: gleiche Zubereitung für Minze- oder Zitronenmelissepesto