

24. Kochen mit Pilzverein

Berneck, 22. Oktober 2013

Menu

Steinpilz-Carpaccio mit Hasenfilet auf Toast



Cremesuppe von Lauch und Eierschwämmli



Rehrücken ganz gebraten
an Wildrahmsauce und sautierten Pilzen

Gedünsteter Rosenkohl

Gefüllter Apfel mit Preiselbeeren

Spätzli



Heisse Beeren mit Glace



Steinpilz-Carpaccio mit Hasenfilet auf Toast

Zutaten für 5 Personen

200 g	Steinpilze	in ½ cm dicke Scheiben schneiden
2-3 Essl.	Öl	
	Knoblauch gehackt	
	Gewürze	damit die Pilze marinieren, in einer Bratpfanne beidseitig rasch anbraten, warm stellen
250 g	Hasenfilet	
	Wildgewürz	
	Fleischgewürz	damit würzen
	Bratfett	erhitzen, darin rundherum anbraten und kurz ziehen lassen, schräg in längliche Scheiben schneiden
5 Scheiben	Toastbrot	hell rösten, mit Steinpilzen belegen, die Hasenfilet darauf anrichten
	Schnittlauch	damit garnieren

Cremsuppe von Lauch und Eierschwämmli

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
	Peterli gehackt	darüber streuen

Tipp - nach Wunsch mit Croutons servieren

Spätzli – Knöpfli

Zutaten für 5 Personen

400 g	Weissmehl	
4 Stück	Eier	
2 dl	Wasser oder Milch	
	Gewürze	alles zusammen zu einem glatten Teig schlagen, durch ein Spätzlisieb in kochendes Salzwasser schaben, einmal kräftig aufkochen lassen, sofort in kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen, bei Bedarf in Butter schwenken und leicht Farbe nehmen lassen, würzen

Rehrücken ganz gebraten, mit Wildrahmsauce und sautierten Pilzen

Zutaten für 5 Personen

ca. 1,5 kg	Rehrücken	bratfertig parieren, die Rückenfilets am Rückgrat etwas ablösen (kann danach besser tranchiert werden)
	Gewürze	damit von allen Seiten einreiben
	Bratfett / Öl	im Ofen von allen Seiten anbraten und bei 180° je nach Grösse und Belieben 15-25 Minuten fertig braten, (Kerntemperatur ca. 50-60°)
		herausnehmen und zugedeckt etwas abstehen lassen
½ Stück	Zwiebel gehackt	
10 g	Butter	anschwitzen
½ dl	Weisswein	ablöschen, reduzieren
3 dl	Wildsauce	angiessen, einige Minuten kochen lassen
½ dl	Saucenrahm	damit verfeinern
	Gewürze	abschmecken
		Den gebratenen Rücken auslösen und in Scheiben schneiden, wieder auf den Knochen legen, nach Wunsch garnieren, die Sauce separat dazu
150 g	Pilze	nach Wunsch zerkleinert
1-2 Zehen	Knoblauch gehackt	
1-2 Essl.	Bratfett / Öl	erhitzen, rasch anbraten
	Gewürze	damit würzen, zum Rehrücken servieren

Gedünsteter Rosenkohl

Zutaten für 5 Personen

750 g	Rosenkohl	waschen und rüsten, in Salzwasser kurz blanchieren, abgiessen
2 Essl.	Butter	
50 g	Speckwürfeli	
½ Stück	Zwiebel gehackt	
1 Zehe	Knoblauch gehackt	zusammen anschwitzen, den Rosenkohl begeben
1 dl	Bouillon	ablöschen und köcheln lassen bis das Gemüse weich ist
	Gewürze	abschmecken

Pochierte Äpfel

Wasser, Zitronensaft, Weisswein, Zucker und Zimtstange zusammen aufkochen. Äpfel schälen, halbieren und Kerngehäuse ausstechen, in den heissen Sirup geben und pochieren, herausnehmen und mit Preiselbeerkompott füllen.

Preiselbeer-Kompott

70 g	Zucker	
2 Essl.	Wasser	
½ Stück	Orange	die Schale in Streifen schneiden (Zeste), den Saft auspressen, dazugeben, zusammen erhitzen
250 g	Preiselbeeren	dazugeben, kurz aufkochen lassen, abkühlen lassen

Tipp: kann auch mit Cranberries gemacht werden
für den Vorrat heiss in Gläser abfüllen, gut verschliessen

Heisse Beeren mit Glace

Zutaten für 5 Personen

400 g	Waldbeeren	(oder andere Beeren)
2 Essl.	Zucker	
wenig	Wasser	(wenn gefrorene Beeren verwendet werden, braucht es kein Wasser)
	Vanilleglace	alles zusammen erhitzen in Schälchen verteilen, die heissen Beeren darüber anrichten
