

3. Kochen mit Pilzverein

Berneck, 29. Mai 2006

Menu

Warmer Steinpilzsalat auf Salatbett
an Baumnuss-Dressing



Thailändische Pilzsuppe mit Zitronengras
und Kokosmilch



Gebrautes Schweinsfilet auf Pilzragout an Currysauce
Trockenreis
Zucchini-Peperoni-Gemüse



Zitronenmousse auf Rhabarberspiegel



Warmer Steinpilzsalat auf Salatbett an Baumnuss-Dressing

Zutaten für 5 Personen

250 g	Steinpilze	in ½ cm dicke Scheiben schneiden
2-3 Essl.	Öl	
	Thymian gehackt	
	Knoblauch gehackt	
	Gewürze	begeben und gut verrühren, die Pilze damit marinieren, in einer Bratpfanne beidseitig rasch anbraten, auf Salatbett anrichten, mit Baumnuss-Dressing beträufeln

Baumnuss-Dressing

Zutaten für ca. ¾ Liter

150 g	Baumnüsse	grob hacken
3 Zehen	Knoblauch	hacken
2 Essl.	Öl	damit hell anrösten, sofort aus der Pfanne nehmen
250 g	Mascarpone	
1,5 dl	Baumnussöl	
2 dl	Essig	
1-2 dl	Wasser	zusammen verrühren, die Nüsse begeben
	Gewürze	abschmecken

Thailändische Pilzsuppe mit Zitronengras und Kokosmilch

Zutaten für 5 Personen

1-2 Stück	Frühlingszwiebel	das Grüne in Ringe schneiden, für später zur Seite stellen, die Zwiebel in Streifen schneiden
1 Essl.	Butter	die Zwiebelstreifen anschwitzen
	Gewürzmischung *	begeben und kurz mit anschwitzen
5 dl	Gemüsebouillon	angiessen
¼ dl	Limettensaft	
1 Stengel	Zitronengras	zerquetschen, dazu geben
250 g	Pilze	in Scheiben schneiden, begeben
2 dl	Kokosmilch	begeben, kurz kochen lassen
	Maisstärke	damit leicht binden, das Zwiebelgrün begeben
	Gewürze	abschmecken, Zitronengras entfernen
	Schnittlauch	in 2-3 cm lange Stücke schneiden, damit bestreuen

* (Knoblauch, Ingwer, Koriander, Zitronenschale, Sesam, Chili)

Gebratenes Schweinsfilet auf Pilzragout an Currysauce

Zutaten für 5 Personen

500 g	Schweinsfilet	in 10 Médailles schneiden
	Gewürze	würzen
1 Essl.	Butterfett oder Öl	beidseitig anbraten, herausnehmen und warm stellen
500 g	Pilze	rüsten und nicht zu klein schneiden
½ Stück	Zwiebel gehackt	
1 Zehe	Knoblauch gehackt	
1 Essl.	Butterfett oder Öl	in flacher Pfanne oder Wok anschwitzen, Pilze begeben und leicht anbraten lassen
	Curry	
	Chili gehackt	begeben, kurz durchschwitzen
2 dl	Kokosmilch	
2 dl	Bouillon	begeben, aufkochen, die Pilze knackig garen
	Gewürze	abschmecken
	Maisstärke	damit leicht binden
	Kräuter gehackt	begeben, mit den Schweinsfilets anrichten

Zucchini-Peperoni-Gemüse

Zutaten für 5 Personen

½ Stück	Zwiebel gehackt	
1 Zehe	Knoblauch gehackt	
1 Essl.	Butter	zusammen anschwitzen
1 Stück	Peperoni	
2 Stück	Zucchini	in Streifen oder Würfel geschnitten, mit anschwitzen
wenig	Gemüsebouillon	begeben, das Gemüse knackig dünsten
	Gewürze	abschmecken

Zitronenmousse

Zutaten für 5 Portionen

1 Stück	Zitrone	die Schale fein abgerieben, den Saft auspressen
75 g	Zitronensaft	
75 g	Wasser	
100 g	Zucker	
3 Stück	Eier	im Wasserbad dickcrémig (ca. 85°) aufschlagen
2 Blatt	Gelatine	eingeweicht, ausgedrückt, dazugeben und verrühren, in Eiswasser kalt rühren
250 g	Rahm geschlagen	unter die kalte Crème ziehen, einige Stunden kalt stellen

Rhabarbersauce

300 g	Rhabarber	klein schneiden
60 g	Zucker	
ca. 1 dl	Wasser	zusammen weichkochen, etwas abkühlen, mixen, kalt stellen

Garnieren mit Joghurt oder Rahm

