

8. Kochen mit Pilzverein

Berneck, 12. August 2008

Menu

Crostini mit Pilzen



Pilz-Minestrone



Gebratene Felchenfilets mit Eierschwämmli

Kartoffeln

Gedünsteter Broccoli



Pilz-Tiramisu



Crostini mit Pilzen

Zutaten für 5 Personen

10 Scheiben Baguette, ca. 1 cm dick geschnitten, auf Backblech legen, im Ofen rösten, auf Teller legen

500 g	Pilze der Saison	rüsten und in Würfel oder Stücke schneiden
1 Essl.	Butter	
½ Stück	Zwiebel gehackt	zusammen anschwitzen, die Pilze begeben und leicht anbraten
½ dl	Weisswein	ablöschen
1 dl	Saucenrahm	angiessen, durchkochen lassen
	Salz, Pfeffer	damit würzen
	Schnittlauch	begeben, auf die Brote verteilen und sofort servieren

Pilz-Minestrone

Zutaten für 5 Personen

500 g	Pilze der Saison	rüsten und in Würfel oder Stücke schneiden
1 Essl.	Olivenöl	
25 g	Speckwürfeli	
1 Stück	Zwiebel gehackt	
1 Zehe	Knoblauch gehackt	anschwitzen, die Pilze begeben und mit anschwitzen
1 Essl.	Tomatenmark	dazu, mit anschwitzen
1 l	Bouillon	angiessen, aufkochen, bei kleiner Hitze 10 Minuten kochen
100 g	Kartoffeln	in Würfel oder Scheibchen schneiden, begeben
25 g	Spaghetti	in kurze Stücke brechen, begeben und ca. 15 Minuten weiterkochen
	Gewürze	abschmecken
1 Zehe	Knoblauch	
½ Bund	Petersilie	
½ Zweig	Basilikum	fein hacken, in die fertige Suppe geben
	Parmesankäse	dazu servieren

Gebratene Felchenfilets mit Eierschwämmli*Zutaten für 5 Personen*

150 g	Eierschwämmli	rüsten und eventuell klein schneiden
750 g	Felchenfilets Zitronensaft Gewürze	marinieren
	Bratbutter Mehl	erhitzen die Fischfilets darin wenden, goldbraun braten, warm stellen
1 Essl	Butter	zerlassen
½ Stück	Zwiebel gehackt	zusammen anschwitzen, die Pilze begeben und mit anschwitzen
1 Stück	Salz, Pfeffer Tomate Peterli gehackt	damit würzen entkernen und in Würfel schneiden, begeben begeben, die Fischfilets auf Teller anrichten, die Garnitur darüber streuen

Gedünsteter Broccoli*Zutaten für 5 Personen*

750 g	Broccoli	rüsten und waschen
1 Essl.	Butter	
½ Stück	Zwiebel gehackt	
1 Zehe	Knoblauch gehackt	in flacher Pfanne zusammen anschwitzen, abkühlen lassen, Broccoli darauf anrichten, darüber streuen
	Gewürze	
etwas	Butter	in Flocken darauf verteilen
½ dl	Bouillon	dazu geben, rasch aufkochen und zugedeckt köcheln lassen bis das Gemüse weich ist

Pilz-Tiramisu*Zutaten für 6-8 Personen*

200 g	Pilze	gerüstet, fein schneiden, kurz waschen
1 dl	Wasser	
140 g	Zucker	
1 Essl.	Zitronensaft	zusammen aufkochen und 15 Minuten leicht köcheln lassen, abkühlen, Pilze abtropfen und ausdrücken, den Saft für später zur Seite stellen
250 g	Quark	
250 g	Mascarpone	
¼ dl	Milch	
	Vanille	
50 g	Zucker	zusammen verrühren bis der Zucker aufgelöst und die Masse luftig ist, die Pilze darunter mischen
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
2 Essl.	Cognac	beigeben
150 g	Schlagrahm	darunter ziehen
150 g	Löffelbiscuits	mit der Hälfte davon die Form auslegen
1-2 dl	Pilzfond	
1 Essl.	löslicher Kaffee	
2 Essl.	Cognac	mischen, die Biscuits damit tränken, die Hälfte der Crème darauf verstreichen, wieder mit Biscuits belegen, mit restlicher Flüssigkeit tränken, mit der Crème bedecken und glattstreichen, einige Stunden kalt stellen
	Kakaopulver	vor dem Servieren damit bestreuen