

# 26. Kochen mit Pilzverein

*Berneck, 19. August 2014*

## **Menu**

Lauwarme marinierte Champignons  
mit geräucherter Forelle



Englischer Pilz-Pie



Kalbsfilet mit Pilz-Duxelles  
im Blätterteig gebacken

Sommergemüse in Pfefferrahm  
Ofenkartoffeln



Melonensalat mit Minze und Zitronensorbet



## Lauwarme marinierte Champignons mit geräucherter Forelle

### Zutaten für 5 Personen

500 g	Champignons	rüsten, kleine ganz lassen, grössere halbieren
1 Stück	Frühlingszwiebel	in Ringe schneiden
	Olivenöl	erhitzen, die Zwiebel hell anschwitzen, Pilze begeben und mit anschwitzen
1 dl	Weisswein	ablöschen, etwas kochen lassen
1-2 Essl.	Essig	
	Gewürze	begeben, abkühlen lassen
	Blattsalat	auf Teller auslegen, die Pilze darauf anrichten
5 Stück	Forellenfilets geräuchert	dazu legen, nach Wunsch mit Kräutern, Tomaten oder anderem garnieren

## Englischer Pilz-Pie

### Zutaten für 6-8 Personen

500 g	Pilze	rüsten, in Scheiben oder Stücke schneiden
1 Stück	Zwiebel gehackt	
1 Zehe	Knoblauch gehackt	
40 g	Butter	Zwiebel und Knoblauch anschwitzen, Pilze begeben und einige Minuten dünsten
1 dl	Weisswein	
1 Becher	Saucenhalbrahm	begeben, kurz kochen lassen
	Kräuter gehackt	
	Gewürze	abschmecken, das Pilzragout in Gratinförmchen oder Tassen verteilen, abkühlen lassen
400 g	Blätterteig ausgerollt	daraus Rondellen etwas grösser als die Förmchen ausstechen, mit Gabel stupfen
1 Stück	Ei, verquirlt	den Förmchenrand anstreichen, Teigstück darüber legen und gut andrücken, mit Ei bestreichen
50 g	Sprinz gerieben	damit bestreuen, bei 200° goldbraun backen

## Sommergemüse in Pfefferrahm

### Zutaten für 5 Personen

600 g	Gemüse der Saison	(z.B. Blumenkohl, Peperoni, Rübli, Zucchetti, Kohlrabi, Pilze, usw...) alle Gemüse rüsten und in Scheiben oder Streifen schneiden
1 Stück	Zwiebel	in Streifen schneiden
1 Zehe	Knoblauch	hacken
2 Essl.	Butter	erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen, die Gemüse begeben, kurz anschwitzen
1 dl	Gemüsebouillon	damit ablöschen
½ Becher	Saucenhalbrahm	dazu geben und knackig dünsten
100 g	Pfeffer-Frischkäse	begeben und schmelzen lassen
	Gewürze	abschmecken

## Kalbsfilet mit Pilz-Duxelles im Blätterteig gebacken

Zutaten für 5 Personen

250 g	Pilze	rüsten und fein hacken
½ Stück	Zwiebel gehackt	
	Butter	zusammen anschwitzen, dünsten bis alle Flüssigkeit verdampft ist, vom Herd nehmen, abkühlen
50 g	Paniermehl	
	Kräuter gehackt	
	Gewürze	dazu, mischen
500 g	Kalbsfilet	
	Gewürze	damit einreiben
	Bratfett	rundherum anbraten, abkühlen lassen
400 g	Blätterteig	zu einem Rechteck in der Grösse des Fleisches ausrollen
1 Stück	Ei, verquirlt	damit die Ränder bestreichen, die Pilz-Duxelles darauf verteilen, das Fleisch darauf legen und einrollen, gut verschliessen, auf Blech mit Backpapier legen, mit Ei bestreichen, eventuell mit Teigresten garnieren, mit Gabel stupfen, bei 200° ca. 20 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und etwas ruhen lassen, aufschneiden

## Ofenkartoffeln

Kleine Kartoffeln gut waschen und längs halbieren, mit American Potato mischen, auf Blech mit Backpapier verteilen, mit wenig Öl beträufeln, bei 180° ca. 20 Minuten backen

## Melonensalat mit Minze und Zitronensorbet

Zutaten für 5 Personen

1 Stück	Honigmelone	halbieren, Kerne entfernen, schälen
1 Schnitz	Wassermelone	beide in Würfel oder Scheibchen schneiden
1 Stück	Limette	etwas Schale abreiben, Saft auspressen
1 Zweig	Minze	in feine Streifen schneiden, alles mischen, kühl stellen
	Zitronensorbet	dazu servieren