

# 17. Kochen mit Pilzverein

*Berneck, 24. Mai 2011*

## **Menu**

Spargelsalat mit Champignons  
an Pfirsich-Dressing



Glasnudelsuppe mit Shitakepilzen



Roulade von Kaninchen und Pilzen  
auf Gemüseragout  
Semmelknödel



Früchte in Waldmeistergelee  
mit Vanillerahm



## Pfirsich-Dressing

Zutaten für ca. 3 dl

100 g	Pfirsich (Konserve)	
½ dl	Pfirsichsaft	mixen
½ dl	Essig	
½ dl	Salatöl	
	Gewürze (Curry, Chili)	beigeben, abschmecken
50 g	Pfirsich	in kleine Würfel schneiden
	Zitronenmelisse	hacken, zum Dressing geben

## Spargelsalat mit Champignons an Pfirsich-Dressing

Zutaten für 5 Personen

500 g	grüner Spargel	wie üblich schälen, Spitzen 5 cm abschneiden, Rest in schräge längliche Scheiben schneiden, in Salzwasser 5 Minuten kochen, herausnehmen, kalt abschrecken, abtropfen
250 g	Champignons	putzen, in Scheiben schneiden
1 Bund	Radiesli	in Scheiben schneiden
		Die Spargelspitzen längs halbieren und auf Teller anrichten, restliche Zutaten mit Pfirsich-Dressing mischen
	Salatblätter	neben die Spargelspitzen legen, den Salat darauf anrichten
	Kresse	darüber streuen

## Glasnudelsuppe mit Shitakepilzen

Zutaten für 5 Personen

1 Stück	Frühlingszwiebel	in Ringe schneiden, das Grüne als Garnitur zur Seite stellen
150 g	Chinakohl	in Streifen schneiden
150 g	Shitakepilze	in Streifen oder Scheiben schneiden
2 Essl.	Öl	erhitzen, die Zwiebeln und Pilze beigeben und hell anschwitzen, den Chinakohl beigeben und mit anschwitzen
1 l	Hühnerbouillon	angiessen, aufkochen und garen bis die Gemüse noch knackig sind
25 g	Glasnudeln	beigeben, nochmals aufkochen
	Gewürze	abschmecken, mit dem Zwiebelgrün garnieren

## Semmelknödel

Zutaten für ca. 10 Stück

500 g	Weissbrot alt	in dünne Scheiben schneiden
100 g	Zwiebeln gehackt Peterli	
50 g	Butter	anschwitzen, zum Brot geben
5 dl	Milch	aufkochen, das Brot damit überbrühen, etwas ziehen lassen
200 g	Mehl	
5 Stück	Eier	
	Gewürze	damit anmachen, etwas stehen lassen, Knödel formen und in siedendem Salzwasser ca. 20 Minuten ziehen lassen

## Roulade von Kaninchen und Pilzen auf Gemüseragout

Zutaten für 5 Personen

5 Stück	Kaninchenfilets Gewürze Bratfett	damit einreiben erhitzen, das Fleisch rundherum anbraten, herausnehmen
5 Stück	Chinakohlblätter	kurz in kochendem Wasser blanchieren, kalt abschrecken, abtropfen
500 g	Pilze	putzen, klein schneiden oder hacken
1 Stück	Zwiebel gehackt	
2 Zehen	Knoblauch gehackt	
1 Essl.	Butter	die Zwiebel / Knoblauch anschwitzen, Pilze dazu geben, dünsten bis alle Flüssigkeit verdampft ist abschmecken
100 g	Gewürze Paniermehl	darunter mischen, auf die Chinakohlblätter verteilen, je ein Kaninchenfilet darauf, zu Rollen formen
10 Scheiben	Speck	je 2 Scheiben um die Rouladen wickeln, mit Küchengarn binden
	Bratfett	die Rouladen rundherum leicht anbraten, im Ofen bei 150° ca. 15 Minuten ziehen lassen
1 Stück	Rüebli	
½ Stück	Zucchetti	
½ Stück	Peperoni	
½ Stück	Kohlrabi	alles in Streifen schneiden
1 Stück	Frühlingszwiebel	in Ringe schneiden
1 Essl.	Butter	die Zwiebel darin anschwitzen, Gemüse begeben
1 dl	Gemüsebouillon	angiessen, kurz kochen lassen
1 Becher	Saucenrahm	begeben, weiter kochen
	Gewürze	abschmecken
		Die Gemüsesauce auf Teller geben, die Roulade schräg halbieren und auf das Gemüse anrichten

---

**Früchte in Waldmeistergelee mit Vanillerahm***Zutaten für 5 Portionen*

3 Blatt	Gelatine	in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in
½ dl	heissem Wasser	aflösen
3,5 dl	Wasser	
1 dl	Waldmeistersirup	dazu geben
	Zucker	damit nach Geschmack süßen
250 g	Erdbeeren	halbieren oder vierteln
1 Stück	Banane	in Scheiben schneiden
½ Stück	Melone	in Kugeln oder Würfel, in Gläser geben, etwas vom Gelee
		darüber geben, kalt stellen bis es leicht fest ist, restliches
		Gelee darüber verteilen und kalt stellen
1,5 dl	Rahm	
	Vanillezucker	halb schlagen, auf das Dessert geben, nach Wunsch mit
		Früchten garnieren

---