

# 2. Kochen mit Pilzverein

Berneck, 22. Mai 2006

## Menu

Falsche Schnecken – Gefüllte Champignons



Klare Spargelsuppe mit Morcheln und Frühlingszwiebeln



Gebratenes Pangasiusfilet mit Austernpilzen  
an Pfeffer-Kräuter-Sauce

Lauchkartoffeln



Tiramisu-Torte



## Falsche Schnecken - Gefüllte Champignons

### Zutaten für 5 Personen

- |          |   |  |
|----------|---|--|
| 10 Stück | grosse Champignons                                  | die Stiele herausdrehen und fein hacken, die Köpfe in wenig Gemüsebouillon dünsten, herausnehmen und abtropfen |
| ½ Stück  | Zwiebel gehackt                                     |  |
| 2 Zehen  | Knoblauch gehackt                                   |  |
| 1 Essl.  | Butter  | zusammen anschwitzen, die gehackten Champignons begeben und mit anschwitzen, vom Herd nehmen                   |
| 25 g     | Paniermehl<br>Kräuter gehackt<br>Gewürze            | begeben, abschmecken, die Champignonköpfe mit der Masse füllen   |
| 5        | Scheiben Pariserbrot (oder 10 kleine Toastscheiben) | die gefüllten Pilze darauf geben, mit Buttermischung belegen und im Ofen backen                                |

### Buttermischung

- |         |   |                                 |
|---------|---|---------------------------------|
| 50 g    | Butter  | schaumig rühren                 |
| 2 Zehen | Knoblauch gehackt<br>Kräuter gehackt<br>Senf<br>Zitronensaft<br>Gewürze | alles begeben und gut verrühren |

## Klare Spargelsuppe mit Morcheln und Frühlingszwiebeln

### Zutaten für 5 Personen

- |           |                  |  |
|-----------|------------------|--|
| 250 g     | Spargel          | schälen, in längliche Scheiben schneiden<br>das Grüne in 1 cm breite Ringe schneiden,<br>für später zur Seite stellen,<br>die Zwiebel in Streifen schneiden<br>gut waschen und klein schneiden |
| 1-2 Stück | Frühlingszwiebel |  |
| 100 g     | Morcheln         |  |
| 15 g      | Bratbutter       | die Spargelstücke, Morcheln und Zwiebelstreifen darin knackig braten   |
| 7 dl      | Bouillon         | angiessen, aufkochen, kochen lassen bis die Spargeln noch bissfest sind  |
|           | Gewürze          | abschmecken, das Grün der Zwiebeln dazu und warm werden lassen   |

## Pangasiusfilet mit Austernpilzen an Pfeffer-Kräuter-Sauce

Zutaten für 5 Personen

600 g	Pangasiusfilet Salz, Pfeffer Zitronensaft Mehl Fett / Öl	damit marinieren die Fischfilets im Mehl wenden darin braten, warm stellen
2 Essl.	Zwiebel gehackt	
20 g	Butter	anschwitzen
½ dl	Weisswein	ablöschen
2 dl	Gemüsebouillon	beigeben, aufkochen
250 g	Austerseitlinge	in die Flüssigkeit geben, einige Minuten dünsten, herausnehmen, warm stellen
1 Becher	Saucenrahm	in die Bouillon geben
150 g	Boursin mit Pfeffer gehackte Kräuter Gewürze	dazu geben und schmelzen beigeben abschmecken

Die Fischfilets mit den Pilzen anrichten, die Pilze mit der Sauce nappieren.

---

## Lauchkartoffeln

Zutaten für 5 Personen

1 kg	Kartoffeln	schälen und in gleichmässige Scheiben oder Würfel schneiden
300 g	Lauch	in Ringe schneiden Kartoffeln und Gemüse mit Bouillon bedeckt weich kochen

---

**Tiramisu-Torte***Zutaten für 1 Torte*

250 g	Quark	
500 g	Mascarpone	
	Vanille	
50 g	Zucker	zusammen verrühren bis der Zucker aufgelöst und die Masse luftig ist
4 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
¼ dl	Amaretto oder Cognac	beigeben
250 g	Schlagrahm	darunter ziehen, ¼ der Masse in einen Dressiersack füllen
1 Stück	Bisquit hell	halbieren, einen Boden in Tortenring legen
1-2 dl	Kaffee	
¼ dl	Amaretto oder Cognac	mischen, den Bisquit mit etwas vom Kaffee tränken, die Hälfte der Crème darauf verstreichen, zweiten Bisquit darauf geben, mit restlichem Kaffee tränken, mit der Crème bedecken und glattstreichen, mit dem Dressiersack die Masse in kleinen Tupfen darauf spritzen, einige Stunden kalt stellen
	Kakaopulver	vor dem Servieren damit bestreuen