

# 16. Kochen mit Pilzverein

*Berneck, 12. April 2011*

## Menu

Steinpilz-Flammkuchen



Grünerbsensuppe mit Speck und Pilzen



Kräuterseitling-Lachs-Lasagne

Teigwarenauflauf mit Hackfleisch und Pilzen



Kalte Erdbeersuppe mit Rhabarberblinis



*Kochkurse und mehr....*

---

## Steinpilz-Flammkuchen

Zutaten für 5 Personen

2,5 dl	Wasser	
15 g	Hefe	zusammen verrühren
400 g	Mehl	in eine Schüssel geben, eine Vertiefung hinein drücken
1 Teel.	Salz	darüber streuen
1 Essl.	Öl	mit dem Hefe-Wasser dazugeben, zu einem Teig kneten, zudecken und an der Wärme aufgehen lassen, danach dünn ausrollen, auf Blech legen
250 g	Quark	
1 dl	Rahm	
	Gewürze	verrühren, Teig damit bestreichen
200 g	Steinpilze	in dünnen Scheiben, darauf verteilen
100 g	Speck	in Streifen darüber streuen, bei 250° ca. 10 Minuten backen
	Schnittlauch	darüber streuen, in Stücke schneiden

## Grünerbsensuppe mit Speck und Pilzen

Zutaten für 5 Personen

½ Stück	Zwiebel gehackt	
1 Essl.	Butter	zusammen anschwitzen
1 Liter	Gemüsebouillon	angiessen
250 g	grüne Erbsen	begeben, kochen bis die Erbsen weich sind, mixen
200 g	Shitake-Pilze	in dünne Streifen schneiden
100 g	Speckwürfeli	
1 Essl.	Butter	zusammen gut anbraten, zur Suppe geben und 5 Minuten kochen lassen
	Gewürze	abschmecken
	Maisstärke	damit binden
	Sauerrahm	beim Anrichten auf die Suppe geben

## Teigwarenauflauf mit Hackfleisch und Pilzen

### Zutaten für 5 Personen

250 g	Hörnli	wie üblich kochen, abkühlen
5 Stück	Tomaten	in Scheiben schneiden
1 Stück	Zwiebel gehackt	
2 Zehen	Knoblauch gehackt	
2 Essl.	Bratfett/Öl	zusammen anschwitzen
250 g	Champignons	halbiert oder geviertelt
250 g	Hackfleisch	beigeben und mit anbraten
	Gewürze	abschmecken, vom Herd nehmen
4 Stück	Eier	
3 dl	Rahm	
1 Bund	Schnittlauch	schneiden
	Gewürze	verrühren, abschmecken, Gratinform mit Butter ausstreichen, Fleisch und Hörnli mischen, in Form geben, mit Tomatenscheiben belegen, Guss darüber geben
100 g	Reibkäse	darüber streuen, bei 180° ca. 30 Minuten backen

## Kräuterseitling-Lachs-Lasagne

### Zutaten für 5 Personen

500 g	Pilze	in Scheiben
2 Essl.	Butter	kurz anbraten, herausnehmen, zur Seite stellen
500 g	Lachsfilet	in ½ cm dicke Scheiben schneiden, marinieren
1 Bund	Frühlingszwiebeln	in Ringe schneiden
2 Essl.	Butter	anschwitzen
3 Essl.	Mehl	darüber streuen, anschwitzen
5 dl	Bouillon	angiessen, aufkochen
1 dl	Saucenrahm	beigeben, 5 Minuten kochen lassen
	Gewürze	abschmecken
1 Pack	Pastateig	eine Gratinform auslegen, Pilze und Lachs darauf, wenig Sauce darüber, wieder Teig, Pilze, Lachs und Sauce, mit Teig zudecken, mit Sauce abschliessen
50 g	Reibkäse	darüber streuen, bei 180° ca. 25 Minuten backen

## Kalte Erdbeersuppe mit Rhabarberblinis

Zutaten für 5 Personen

500 g	Erdbeeren	rüsten
1 Essl.	Zucker	
1 dl	Weisswein	zusammen fein mixen, kalt stellen
100 g	Rhabarber	in ½ cm dicke Scheiben schneiden
1 Essl.	Zucker	darüber streuen und ziehen lassen
1,25 dl	Milch	
½ Essl.	Zucker	
5 g	Hefe	zusammen verrühren
100 g	Mehl	
10 g	Butter flüssig	
1 Stück	Eigelb	
1 Prise	Salz	mit der Hefe-Milch gut verrühren, 1 Stunde zugedeckt stehen lassen
1 Stück	Eiweiss	zu Schnee schlagen, mit den Rhabarberstücken darunter ziehen, Esslöffelweise mit wenig Fett ausbacken, warm stellen
	Joghurt natur	Die Erdbeersuppe in Suppenteller anrichten
	Erdbeerscheiben	damit Muster in die Suppe zeichnen
	Zitronenmelisse	damit garnieren
	Blinis	am Tellerrand dazu legen