

15. Kochen mit Pilzverein

Berneck, 22. Juni 2010

Menu

Morchelcremesuppe mit Bärlauchschaum



Pilzravioli in Würzöl



Süss-saures Pilzragout mit Entenbrust

Erdnuss-Reis



Panna-cotta auf Aprikosensauce



Kochkurse und mehr....

Morchelcremesuppe mit Bärlauchschaum

Zutaten für 5 Personen

20 g	getrocknete Morcheln	1 Stunde in Wasser einweichen, gut waschen, grob hacken
20 g	Butter	
½ Stück	Zwiebel gehackt	mit den Morcheln anschwitzen
1 l	Gemüsebouillon	angiessen, aufkochen und ca. 5 Minuten kochen lassen
65 g	Mehlbutter	(25 g weiche Butter mit 40 g Mehl vermischen) begeben und weitere 15 Minuten kochen lassen
	Gewürze	abschmecken
1 dl	Rahm	halbsteif schlagen
	Bärlauch gehackt	unter den Rahm ziehen, auf die Suppe geben

Pilzravioli in Würzöl

Zutaten für 14 Stück

1 Stück	Zwiebel gehackt	
1 Essl.	Butter	anschwitzen
500 g	Pilze	putzen, klein schneiden, dazugeben, kurz dünsten
	Gewürze	
	gehackte Kräuter	damit würzen und abkühlen
1 Päck.	Pastateig	in ca. 8x16 cm grosse Stücke schneiden
1 Stück	Ei verschlagen	Ränder mit Ei anstreichen
		je 1 Essl. Füllung darauf geben, zu einem Viereck zusammen legen, gut andrücken
		die Ravioli in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten ziehen lassen, auf Teller anrichten
½ dl	Olivenöl	wärmen
	Kräutersalz	begeben, kurz ziehen lassen, über die Ravioli geben
2 Stück	Tomaten	in Würfel schneiden, darüber streuen

Erdnuss-Reis

Zutaten für 5 Personen

½ Stück	Zwiebel gehackt	
1 Essl.	Butter	anschwitzen
200 g	Reis	dazu, kurz durchschwitzen
50 g	Erdnüsse gehackt	
5 dl	Bouillon	begeben, aufkochen, abschmecken, zugedeckt im Ofen ca. 15 Minuten garen
	gehackte Kräuter	darüber streuen

Süss-saures Pilzragout mit Entenbrust

Zutaten für 5 Personen

1 Stück	Zwiebel gehackt	
2 Zehen	Knoblauch gehackt	
1 Essl.	Bratbutter / Öl	anschwitzten
50 g	Zucker	darüber streuen und leicht caramolisieren
750 g	Pilze	in Scheiben oder Stücke geschnitten, begeben und mit andünsten
4 dl	Bouillon	angiessen
½ dl	Essig	
150 g	Tomatenketchup	
	Gewürze	(Salz, Curry, Chili, Sojasauce)
		beifügen, zusammen ca. 10 Minuten schwach kochen lassen
wenig	Maisstärke	mit Wasser anrühren, die Sauce damit binden, abschmecken
500 g	Entenbrust	die Fettschicht ablösen und fein schneiden, das Fleisch in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden, das Entenfett in einer Pfanne auslassen, die Fleischscheiben im Fett rasch anbraten, herausnehmen und in das Pilzragout geben, kurz ziehen lassen
	Gewürze	
	Kräuter	abschmecken

Panna-cotta

Zutaten für 5 Personen

2,5 dl	Rahm	
2,5 dl	Milch	
70 g	Zucker	
½ Stück	Vanillestengel	zusammen aufkochen, Vanillestengel herausnehmen, ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken, begeben und verrühren, in Förmchen abfüllen, einige Stunden kalt stellen, zum Servieren die Förmchen kurz in heisses Wasser stellen, Rand lösen und herausgleiten lassen mit Früchtesauce servieren
4 Blatt	Gelatine	

Aprikosensauce

Aprikosen halbieren, mit wenig Wasser und Zucker weich kochen, mixen, abkühlen