

5. Kochen mit Pilzverein

Berneck, 4. Juni 2007

Menu

Pilztartar im Schinkenmantel
mit Salaten garniert



Kartoffel-Pilz-Suppe



Seeteufelragout mit Pilzen an Bärlauchsauce
Gemüsereis



Joghurt-Terrine mit Früchten garniert



Pilztartar im Schinkenmantel

Zutaten für 5 Personen

500 g	Pilze	davon 5 schöne Scheiben schneiden für die Garnitur, restliche Pilze grob hacken
1 Stück	Zwiebel gehackt	
1 Zehe	Knoblauch gehackt	
wenig	Öl	in grosser Bratpfanne anschwitzen, Pilze begeben und rasch durchdünsten bis alle Flüssigkeit verdampft ist, aus der Pfanne nehmen und abkühlen
	Gewürze	
	Kräuter gehackt	
	Balsamico-Crema	damit anmachen
50 g	Schinken	in 2-3 cm breite Streifen schneiden, Ringformen damit auskleiden, auf Teller stellen, die Pilzmasse hineingeben, leicht andrücken, die Form wegnehmen
	Schnittlauch	damit zusammen binden, mit Pilzscheibe garnieren

Balsamico-Dressing

Zutaten für ½ Liter

2 Essl.	Zucker	hell caramolisieren
2 dl	Balsamico-Essig	damit ablöschen und kochen lassen bis der Zucker aufgelöst ist, abkühlen,
2 dl	Speiseöl	
1 dl	Wasser	begeben,
	Gewürze	damit würzen, gut verrühren, abschmecken

Kartoffel-Pilz-Suppe

Zutaten für 5 Personen

½ Stück	Zwiebel gehackt	
10 g	Butter	anschwitzen
400 g	Kartoffeln geschält	in Stücke schneiden, begeben
1 l	Bouillon	angiessen, kochen bis die Kartoffeln weich sind, mixen
½ dl	Rahm	dazugeben
	Gewürze	abschmecken
150 g	Pilze	in Scheiben oder Stücke schneiden
20 g	Butter	darin anbraten, zur Suppe geben
	Schnittlauch	damit bestreuen

Seeteufelragout mit Pilzen an Bärlauchsauce

Zutaten für 5 Personen

500 g	Pilze	eventuell klein schneiden
600 g	Seeteufelfilet	in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden
	Zitronensaft	
	Gewürze	
	Maisstärke	damit marinieren
	Öl	die Fisch-Scheiben beidseitig leicht anbraten, herausnehmen, warm stellen
1 Stück	Zwiebel gehackt	andünsten, die Pilze begeben und mit anschwitzen, ablöschen
1 dl	Weisswein	
2 dl	Bouillon	angiessen, gut durchkochen
	Maisstärke	damit binden
½ dl	Rahm	verfeinern
	Gewürze	abschmecken
	Bärlauch gehackt	und die Fischstücke begeben, gut heiss werden lassen, jedoch nicht mehr kochen

Gemüsereis

Zutaten für 5 Personen

1 Liter	Gemüsebouillon	aufkochen
250 g	Parboiled-Reis	begeben und 12 Minuten leicht köcheln lassen
250 g	Gemüse	in Streifen oder Würfel geschnitten, begeben und kurz mitkochen lassen, auf einem Sieb abtropfen

Zitronen-Joghurt-Terrine

Zutaten für 8-10 Personen

750 g	Naturjoghurt	
2 Essl.	Zitronensaft	
wenig	Zitronenschale	fein abgerieben, zusammen verrühren
120 g	Zucker	damit süssen
8 Blatt	Gelatine	ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, und gut ausdrücken, auf dem Herd oder in heissem Wasserbad auflösen (nicht kochen lassen), mit wenig Joghurtcrème mischen, dann zur restlichen Joghurtcrème geben, gut verrühren
250 g	Schlagrahm	kurz vor dem Stocken unter die Joghurtcrème ziehen, in Form füllen, einige Stunden kühlen