

23. Kochen mit Pilzverein

Berneck, 10. September 2013

Menu

Bunter Salat mit Speck, Pilzen und Ei



Karibische Suppe mit Crevetten



Kalbsfilet an Cognacsauce

Herbsttrompeten-Risotto

Bohnenröllchen mit Speck



Scharfe Birnen mit Schokoladenglace



Kräuter-Senf-Dressing

Zutaten für ca. 1 Liter

50 g	Salat-Mix	(erhältlich bei Dieter Geuter)
1 dl	Salatöl	
2,5 dl	Essig	
6 dl	Wasser	zusammen anrühren
2-3 Essl.	Senf	beigeben, gut verrühren, 5 Minuten ziehen lassen

Tipp - nach Wunsch frische gehackte Kräuter und Zwiebeln beifügen
- diese Salatsauce bleibt im Kühlschrank bis zu 10 Tagen haltbar

Bunter Salat mit Speck, Pilzen und Ei

Verschiedene Salate rüsten, waschen, gut abtropfen, kurz vor dem Service mit dem Dressing anmachen, auf Teller schön anrichten.

Pilze putzen, eventuell klein schneiden, in wenig Fett Speck anbraten, die Pilze beigeben und kurz mitbraten, zum Salat garnieren.

Gekochte Eier in Scheiben, Spalten oder gehackt dazu geben.

Karibische Suppe mit Crevetten

Zutaten für 5 Personen

2 Stück	Frühlingszwiebel	in Ringe schneiden, etwas vom Grünen als Garnitur zur Seite stellen
1 Stück	Karotten	in dünne Streifen schneiden
150 g	Austernseitlinge	in Stücke schneiden
1 Stück	Chili	ohne Kerne in Ringe schneiden
2 Essl.	Öl	zusammen anschwitzen
2 Essl.	Karibik-Gewürz	darüber streuen und mit anschwitzen
7,5 dl	Gemüsebouillon	angiessen
2,5 dl	Kokosmilch	beigeben, kurz kochen lassen
	Maisstärke	damit leicht binden
	Gewürze	abschmecken, das Zwiebelgrün beigeben
10 Stück	Riesencrevetten	wie üblich würzen und braten, die Suppe damit garnieren

Kalbsfilet an Cognacsauce

Zutaten für 5 Personen

750 g	Kalbsfilet am Stück Gewürze Fett / Öl	damit einreiben erhitzen, das Fleisch darin rundherum anbraten, Bratenthermometer bis in die Mitte des Fleisches stecken, im Ofen bei 180° braten bis 60° Kerntemperatur erreicht ist, herausnehmen und etwas abstehen lassen, das Fleisch aufschneiden und mit passender Sauce servieren
½ Stück	Zwiebel gehackt	im Bratsatz hell anbraten
1 Essl.	Mehl	darüber streuen, kurz mit anschwitzen
½ dl	Cognac	damit anlöschten
2 dl	Bouillon	angiessen, einige Minuten kochen lassen
1 dl	Rahm	begeben
	Gewürze	abschmecken

Tipp - zuletzt nochmals mit Cognac verfeinern

Bohnenröllchen mit Speck

Zutaten für 5 Personen

500 g	tiefgekühlte Bohnen	aufgetaut (oder ca. 700 g frische Bohnen, rüsten und blanchieren)
10	Scheiben Speck	die Bohnen zu Bündeli zusammen nehmen und in die Speckscheiben einrollen
½ Stück	Zwiebel gehackt	
1 Zehe	Knoblauch gehackt	
1 Essl.	Butter	anschwitzen
1 dl	Bouillon	ablöschen, aufkochen
	Bohnenkraut	dazu, Bohnenbündeli begeben
	Gewürze	darüber, zugedeckt weich schmoren

Herbsttrompeten-Risotto

Zutaten für 5 Personen

200 g	Herbsttrompeten	(oder 50 g getrocknete, 1-2 Std. einweichen) die Pilze klein schneiden
½ Stück	Zwiebel gehackt	
1-2 Zehen	Knoblauch gehackt	
20 g	Öl oder Butter	zusammen anschwitzen
250 g	Vialonereis	beigeben, kurz mit andünsten, Pilze beigeben und mit dünsten
7 dl	Bouillon (Pilzwasser)	mit etwas Bouillon ablöschen, während 15-20 Minuten leicht köcheln lassen, dabei restliche Bouillon nach und nach zufügen
1 dl	Weisswein	
50 g	Reibkäse	
	gehackte Kräuter	beigeben
	Gewürze	abschmecken

Scharfe Birnen mit Schokoladenglace

Zutaten für 5 Personen

150 g	Zucker	
1 Teel.	Zitronensaft	hell caramelisieren, vom Herd nehmen
4 dl	heisses Wasser	angiessen, zugedeckt köcheln lassen bis sich der Zucker aufgelöst hat
1 Stück	Peperoncino	halbieren, Kerne entfernen, in Streifen schneiden
5 Stück	Birnen	schälen, Kerne entfernen in Viertel schneiden, in die Flüssigkeit geben und zugedeckt weich kochen, aus der Flüssigkeit nehmen
1 Essl.	Maisstärke	mit wenig kaltem Wasser anrühren, die Flüssigkeit damit Binden (soll eine dünne Creme sein), die Birnen wieder dazu geben, lauwarm servieren
	Schokoladenglace	dazu servieren