

1. Kochen mit Pilzverein

Berneck, 8. Mai 2006

Menu

Frischkäse-Pilz-Rolle im Schinkenmantel
garniert mit Salat



Spargelragout mit Morcheln und Bärlauch
im Blätterteigkissen



Hackbraten mit Pilzen gefüllt
Kartoffelstock und Pilzspätzli
Rüebli und Blattspinat



Flammierte Erdbeeren mit Glace



Kochkurse und mehr

Frischkäse-Pilz-Rolle im Schinkenmantel

Zutaten für 5 Personen

250 g	Pilze	klein schneiden, mit wenig Gemüsebouillon dünsten, auf Sieb abtropfen und abkühlen
250 g	Hüttenkäse Gewürze	alles mischen und abschmecken
4 Blatt	Gelatine	ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, herausnehmen und gut ausdrücken, auf dem Herd oder in heissem Wasserbad auflösen (nicht kochen lassen), mit wenig Hüttenkäse mischen, dann zum restlichen Hüttenkäse geben, gut verrühren
	Kräuter gehackt	beigeben
100 g	Schlagrahm	darunter ziehen,
3 Scheiben	Schinken	auf Folie auslegen, die Masse darauf geben und einrollen, einige Stunden kühlen

Salatsauce "Maison"

Zutaten für ca. 1 Liter

1 Stück	Zwiebel	beides klein schneiden, in Mixbecher geben
1 Zehe	Knoblauch	
1 Teel.	Salz	alles zu den Zwiebeln und Knoblauch geben mit dem Stabmixer mixen beigeben, abschmecken
1 Teel.	Streuwürze	
1 Essl.	Senf	
	Pfeffer	
3 dl	Essig	
3 dl	Salatöl	
2-3 dl	Wasser	

Tip: - nach Wunsch gehackte Kräuter beifügen (Schnittlauch, Peterli, Bärlauch, Basilikum, ect.)
- diese Salatsauce bleibt im Kühlschrank bis zu 10 Tagen haltbar

Gedämpfte Rüebli

Zutaten für 5 Personen

1 kg	Rüebli	schälen und klein schneiden
½ Stück	Zwiebel	klein schneiden
1 Essl.	Butter	darin andünsten, Rüebli beigeben
	Gewürze	
wenig	Gemüsebouillon	beigeben, rasch aufkochen, auf kleiner Hitze mit Deckel ca. 20 Minuten dämpfen, wenn nötig Wasser nachgiessen
	gehackte Kräuter	darüber streuen

Spargelragout mit Morcheln und Bärlauch im Blätterteigkissen

Zutaten für 5 Personen

250 g	Blätterteig	ca. 3 mm dick ausrollen und Rechtecke von ca. 10x12 cm ausschneiden, 15 Min. kalt stellen, mit Ei bestreichen bei 220° goldbraun backen
1 Stück	Zwiebel	in Streifen schneiden
150 g	Morcheln frisch	gut waschen, der Länge nach halbieren oder vierteln
750 g	Spargel geschält	in 2-3 cm lange Stücke schneiden
1-2 Essl.	Bratbutter	die Spargelstücke, Morcheln und Zwiebelstreifen darin knackig anbraten
1,5 dl	Gemüsebouillon	angiessen, kurz kochen lassen
1,5 dl	Saucenrahm	beigeben
	Bärlauch	in Streifen schneiden, dazu geben, nochmals aufkochen
	Gewürze	abschmecken

Die Blätterteigkissen aufschneiden, den Boden auf Teller geben, das Spargelragout darauf anrichten, den Deckel dazu legen

Hackbraten mit Pilzen gefüllt

Zutaten für 5 Personen

250 g	Pilze	mit wenig Gemüsebouillon dünsten, auf Sieb abtropfen und abkühlen
½ Stück	Zwiebel	
etwas	Peterli	fein schneiden
wenig	Butter	darin dünsten, in Schüssel geben
500 g	Hackfleisch gemischt	
100 g	Kalbsbrät	
1 Stück	Ei	
2 Essl.	Paniermehl	beifügen
	Kräuter gehackt	
	Gewürze	damit würzen, gut durchkneten bis die Masse fest zusammenhält, Braten formen, mit den Pilzen füllen
1 Essl.	Fett	in Bratgeschirr im Ofen bei 220° erhitzen, den Braten hineingeben und rundum anbraten
1-2 Stück	Zwiebeln	in Stücke schneiden, zum Braten geben und mitbraten
3 dl	Bouillon	beifügen und bei 180° ca. 50 Minuten schmoren lassen, dabei mal umdrehen, herausnehmen und warmstellen, den Jus aufkochen, mit
	Bratensauce	auf ca. ½ Liter auffüllen, abschmecken und absieben

Kartoffelstock*Zutaten für 5 Personen*

1 kg	Kartoffeln	schälen, verschneiden, weichkochen (oder dämpfen), abschütten, wenn gewünscht die Kartoffeln passieren
2-3 dl	Milch	
30 g	Butter	erhitzen, zu den Kartoffeln geben
	Gewürze	beigeben und mit dem Rührgerät auf kleiner Stufe durchrühren bis der Stock luftig ist, abschmecken

Pilz-Spätzli*Zutaten für 5 Personen*

20 g	Pilze granuliert	in wenig Wasser einweichen
500 g	Weissmehl	
5 Stück	Eier	
2-3 dl	Wasser oder Milch	
	Gewürze	alles zusammen zu einem glatten Teig schlagen, durch ein Spätzlisieb in kochendes Salzwasser schaben, einmal kräftig aufkochen lassen, sofort in kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen, bei Bedarf in Butter schwenken und leicht Farbe nehmen lassen, würzen

Gedünsteter Blattspinat*Zutaten für 5 Personen*

1 kg	Spinat	rüsten und waschen
1 Stück	Zwiebel gehackt	
2 Zehen	Knoblauch gehackt	
20 g	Butter	zusammen anschwitzen, Spinat beigeben
	Gewürze	beigeben und zugedeckt zusammenfallen lassen, einige Minuten bei guter Hitze dünsten, abschmecken

Flammierte Erdbeeren mit Pfeffer*Zutaten für 5 Portionen*

500 g	Erdbeeren	waschen, entstielen, sehr grosse Beeren halbieren
1 Stück	Zitrone	Soft auspressen
50 g	Zucker	in Pfanne hell caramolisieren
25 g	Butter	und den Zitronensaft beigeben, auflösen lassen, die Erdbeeren beigeben und kurz köcheln lassen
	Pfeffer	grosszügig darüber mahlen
½ dl	Orangenlikör	beigeben und flammierten, die Erdbeeren sofort mit Glace servieren, wenn gewünscht mit Rahm garnieren