

12. Kochen mit Pilzverein

Berneck, 23. Juni 2009

Menu

Bruschetta mit Austernpilzen
dazu Salat an Kräuterdressing



Käsesuppe mit gebratenen Pilzen und Croutons



Lammkarree auf Pilz-Ratatouille
Neue Bratkartoffeln



Erdbeer-Mille-feuilles



Bruschetta mit Austernpilzen

Zutaten für 5 Personen

10	Scheiben Baguette, ca. 1 cm dick geschnitten, auf Backblech legen, im Ofen rösten, auf Teller legen	
600 g	Austernpilze	rüsten und in Würfel oder Stücke schneiden
2-3 Essl.	Olivenöl	
5 Zehen	Knoblauch gehackt	zusammen anschwitzen, die Pilze begeben und leicht anbraten
	Salz, Pfeffer	damit würzen, auf die Brote verteilen
	Basilikum gehackt	darüber streuen und sofort servieren

Kräuter-Dressing

Zutaten für ca. $\frac{3}{4}$ Liter

1 Teel.	Salz	
1 Teel.	Streuwürze	
2 g	Vegabin	
	Pfeffer	alles zusammen trocken mischen
5 dl	Wasser	damit die Gewürzmischung anrühren
1,5 dl	Essig	
$\frac{1}{2}$ dl	Öl	
1 Essl.	Senf	dazugeben, kräftig verrühren und 15 Minuten stehen lassen, nochmals kräftig durchrühren, abschmecken
$\frac{1}{2}$ Stück	Zwiebel gehackt	
	frische Kräuter	fein schneiden, zur Sauce geben

Käsesuppe mit gebratenen Pilzen und Croutons

Zutaten für 5 Personen

1 Stück	Zwiebel gehackt	
20 g	Butter	zusammen anschwitzen
30 g	Mehl	begeben und mit anschwitzen
7,5 dl	Bouillon	angiessen, unter rühren aufkochen und 15 Minuten köcheln lassen
100 g	Schmelzkäse	
1 dl	Rahm	begeben und rühren bis der Käse aufgelöst ist,
$\frac{1}{2}$ dl	Weisswein	
	Gewürze	abschmecken
3	Scheiben Toastbrot	in Würfel schneiden
	Butter	darin goldgelb braten, herausnehmen
200 g	Pilze gerüstet	eventuell klein schneiden
	Butter	darin rasch anbraten
	Schnittlauch	mit Pilzen und Croutons über die Suppe streuen

Pilz-Ratatouille

Zutaten für 5 Personen

1 Stück	Zwiebel	
2 Zehen	Knoblauch	klein schneiden
1 Essl.	Olivenöl	darin andämpfen
250 g	Pilze	in Scheiben oder Würfel geschnitten, begeben und mit anschwitzen
1 Stück	Zucchetti	in Würfel schneiden
½ Stück	Peperoni	in Würfel schneiden, zu den Pilzen geben und kurz weiterdünsten
200 g	Pelati-Tomaten gehackt	begeben
	Gewürze	
	Provençale-Kräuter	begeben, aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten dünsten, abschmecken

Neue Bratkartoffeln

Geschälte oder ungeschälte rohe Kartoffeln ganz oder in gleichmässige Schnitze oder Würfel schneiden, gut abtrocknen, mit Salz und Pfeffer würzen, in Bratbutter oder Öl unter häufigem wenden oder schwenken goldbraun braten, kurz bevor die Kartoffeln gar sind abschmecken und knusprig fertig braten, eventuell gehackte Kräuter darüber streuen.

Gebratenes Lammkarree

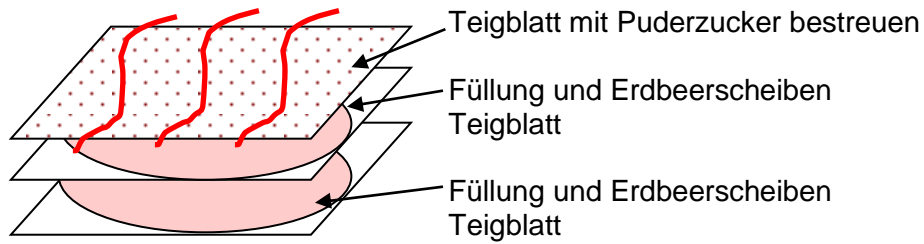
Zutaten für 5 Personen

750 g	Lammkarree	
1-2 Zehen	Knoblauch gehackt	
½ Essl.	Senf	
	Kräuter	
	Gewürze	damit marinieren, etwas stehen lassen
	Bratfett	in Bratgeschirr im Ofen bei 220° erhitzen, das Fleisch darin anbraten, bei 180° fertig braten, herausnehmen (Bratenthermometer 50° - 60°), vor dem Tranchieren etwas ruhen lassen

Erdbeer Mille-feuilles

Zutaten für 5 Personen

15 Stück	Strudelteigblätter	ca. 8x10 cm gross, gebacken
250 g	Erdbeeren	in Scheiben schneiden
100 g	Erdbeeren	
30 g	Zucker	zusammen pürieren
4 dl	Rahm	steif schlagen, das Erdbeerpüree darunter ziehen



Nach Wunsch mit Streifen von Erdbeersauce überziehen.