

# 27. Kochen mit Pilzverein

*Berneck, 28. Oktober 2014*

## **Menu**

Pilz-Lauchpfanne mit Fisch-Saltimbocca



Kleine Steinpilzknödel in Speck-Zwiebel-Suppe



Hirsch-Entrecote mit Pilzkruste  
auf Rotweinsauce

Gebratene Steinpilze

Apfel mit Preiselbeeren

Spätzli-Gemüse-Gratin



Flammierte Trauben mit Zimtglace



## Pilz-Lauchpfanne mit Fisch-Saltimbocca

### Zutaten für 5 Personen

400 g	Austernseitlinge	rüsten, in Stücke schneiden
300 g	Lauch	rüsten, in 1 cm breite Stücke schneiden
2 Essl.	Bratbutter	zerlassen, die Pilze und Lauch darin anschwitzen
2 dl	Gemüsebouillon	
2 dl	Saucenrahm	angiessen, 5 Minuten zugedeckt dünsten
50 g	Pfeffer-Frischkäse	beigeben, nochmals aufkochen, falls nötig mit Maisstärke leicht binden
	Gewürze	abschmecken
5 Stück	Forellenfilets	
	Fischgewürz	damit bestreuen
5 Blätter	Salbei	je ein Blatt auf die Fischfilets legen
5 Scheiben	Rohschinken	damit umwickeln
2 Essl.	Bratbutter	erhitzen, die Fischfilets beidseitig darin anbraten, auf dem Gemüse servieren

**Tipp:** - Kartoffeln oder Reis dazu servieren  
- mit anderem Fisch und anderen Pilzen zubereiten

## Kleine Steinpilzknödel in Speck-Zwiebel-Suppe

### Zutaten für 5 Personen

100 g	Weissbrot alt	in kleine Würfel schneiden
5 g	Steinpilze getrocknet	in kaltem Wasser einweichen, herausnehmen und hacken (das Einweichwasser für die Suppe verwenden)
1 Essl.	Zwiebel gehackt	
etwas	Peterli gehackt	
1 Essl.	Butter	zusammen anschwitzen, zum Brot geben
1 dl	Milch	aufkochen, das Brot damit überbrühen, etwas ziehen lassen
40 g	Mehl	
1 Stück	Ei	
	Gewürze	damit anmachen, etwas stehen lassen, nussgrosse Knödel formen
1 grosse	Zwiebel	in dünne Streifen schneiden
50 g	Speck	in dünne Streifen schneiden
wenig	Butter	darin goldgelb anschwitzen
½ dl	Weisswein	ablöschen
8 dl	Bouillon (Pilzwasser)	auffüllen, 10 Minuten kochen lassen
	Gewürze	abschmecken
		Die Pilzknödel in die Suppe geben und 10 Minuten ziehen lassen
	Peterli gehackt	darüber streuen

## Hirsch-Entrecote mit Pilzkruste auf Rotweinsauce

### Zutaten für 5 Personen

100 g	Pilze	rüsten, fein hacken
½ Stück	Zwiebel gehackt	
50 g	Butter	zusammen gut anschwitzen, mit Deckel kurz dämpfen, etwas abkühlen lassen
50 g	Paniermehl	
	Peterli gehackt	
	Gewürze	alles zusammen mischen
600 g	Hirsch-Entrecote	
	Wildgewürz	damit bestreuen, etwas marinieren lassen
	Fleischgewürz	kurz vor dem anbraten damit würzen
1 Essl.	Bratfett	erhitzen, das Fleisch darin rundum kurz anbraten, mit der Pilzmasse belegen, im Ofen bei 180° 15-20 Minuten backen (bis Kerntemperatur 58°)
½ Stück	Zwiebel gehackt	im Bratfett anschwitzen
2 dl	Rotwein	ablöschen, leicht einkochen lassen
2 dl	Bratensauce	beigeben, gut durchkochen lassen
	Gewürze	abschmecken, nach Wunsch absieben, zum Fleisch servieren

## Spätzli-Gemüse-Gratin

### Zutaten für 5 Personen

200 g	Rosenkohl	halbieren
200 g	Rüebli	in Scheiben schneiden
100 g	Pilze	halbieren oder vierteln
1 Stück	Zwiebel	in Streifen schneiden
30 g	Butter	die Zwiebel darin anschwitzen, andere Gemüse beigeben
wenig	Gemüsebouillon	angiessen, die Gemüse knackig dünsten
1 Becher	Saucenrahm	beigeben
	Gewürze	abschmecken
300 g	Weissmehl	
3 Stück	Eier	
1,5 dl	Wasser oder Milch	
	Gewürze	alles zusammen zu einem glatten Teig schlagen, durch ein Spätzlisieb in kochendes Salzwasser schaben, einmal kräftig aufkochen lassen, herausnehmen, mit den Gemüsen mischen, in Gratinform geben
50 g	Reibkäse	darüber streuen, bei 180° im Ofen backen

### Gebratene Steinpilze

200 g	Steinpilze	in dicke Scheiben oder Stücke schneiden
2-3 Essl.	Öl	
	Knoblauch gehackt	
	Gewürze	damit die Pilze marinieren, in einer Bratpfanne beidseitig rasch anbraten, warm stellen

---

### Preiselbeer-Kompott

70 g	Zucker	
½ Stück	Orange	die Schale in Streifen schneiden (Zeste), den Saft auspressen, dazugeben, zusammen erhitzen
250 g	Preiselbeeren	dazugeben, kräftig durchkochen lassen, abkühlen

---

### Pochierte Äpfel

Wasser, Zitronensaft, Weisswein, Zucker und Zimtstange zusammen aufkochen. Äpfel schälen, halbieren und Kerngehäuse ausstechen, in den heissen Sirup geben und pochieren, herausnehmen und mit Preiselbeer-Kompott füllen.

---

### Flambierte Trauben

*Zutaten für 5 Portionen*

600 g	Trauben	waschen, entstielen, grosse Trauben halbieren, wenn gewünscht entkernen
1 Stück	Zitrone	Saft auspressen
50 g	Zucker	in Pfanne hell caramelisieren
25 g	Butter	und den Zitronensaft begeben, auflösen lassen, die Trauben begeben und kurz köcheln lassen
½ dl	Cognac / Marc	begeben und flambieren, die Trauben sofort mit Glace servieren

---