

# 14. Kochen mit Pilzverein

*Berneck, 11. Mai 2010*

## *Menu*

Pilz-Mousse mit Salaten garniert



Klare Pilzsuppe mit Poulet



Cannelloni mit Lachs und Morcheln gefüllt  
auf Spargelragout



Erdbeeren-Halbgefrorenes  
auf Rhabarberspiegel



## Pilz-Mousse

Zutaten für ca. 5 Portionen

350 g	Pilze	rüsten und klein schneiden
½ Stück	Zwiebel gehackt	
1 Zehe	Knoblauch gehackt	
1 Essl.	Butter	die Zwiebel und Knoblauch anschwitzen, Pilze dazu geben und dünsten bis die Flüssigkeit verdampft ist, abkühlen
250 g	QimiQ	verrühren, Pilze begeben
	Kräuter gehackt	
	Gewürze	abschmecken
100 g	Schlagrahm	darunter ziehen, einige Stunden kalt stellen

## Blitz-Salatsauce

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, 5 Minuten ziehen lassen

**Tip** - nach Wunsch frische gehackte Kräuter und Zwiebeln beifügen

## Klare Pilzsuppe mit Poulet

Zutaten für ca. 5 Personen

250 g	Austernseitlinge	in Streifen schneiden
1 Stück	Frühlingszwiebel	das Grüne in dünne Ringe schneiden und für später zur Seite stellen, die Zwiebel in Streifen schneiden
1 Essl.	Bratbutter	die Pilze und Zwiebelstreifen darin anbraten
wenig	Curry	damit bestäuben
7 dl	Bouillon	angiessen, aufkochen und 10 Minuten kochen lassen
200 g	Pouletbrust	in Streifen schneiden
	Gewürze	würzen
1 Essl.	Bratbutter	darin anbraten, zur Suppe geben, etwas ziehen lassen
	Gewürze	abschmecken, das Grün der Zwiebeln dazu

## Cannelloni mit Lachs und Morcheln gefüllt

Zutaten für ca. 5 Personen

150 g	Morcheln	rüsten und halbieren
1 Stück	Zwiebel gehackt	
1 Essl.	Butter	zusammen anschwitzen
	Gewürze	abschmecken, abkühlen
500 g	Lachsfilet	in 10 ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden
	Gewürze	damit marinieren
300 g	Pastateig	ausrollen, in 20 Vierecke ca. 15x15 cm schneiden
150 g	Kräuterfrischkäse	auf den Teig streichen, Lachsfilet und Morcheln darauf verteilen, einrollen, in gebutterte Gratinform setzen, mit wenig Wasser benetzen
250 g	Saucenrahm	
	Gewürze	den Rahm damit abschmecken, über die Cannelloni geben
50 g	Reibkäse	darüber streuen, im Ofen bei 180° ca. 25 Minuten backen, auf Spargelragout anrichten

## Spargelragout

Zutaten für 5 Personen

1 Bund	Frühlingszwiebeln	das Grüne in Ringe schneiden, für später zur Seite stellen, die Zwiebel in Streifen schneiden
1 Bund	Spargel geschält	schräg in 2-3 cm lange Stücke schneiden
20 g	Bratbutter	die Spargelstücke und Zwiebelstreifen darin knackig braten
1,5 dl	Gemüsebouillon	angiessen, kurz kochen lassen
1,5 dl	Saucenrahm	beigeben, das Grün der Zwiebeln dazu, aufkochen
	Gewürze	abschmecken

## Erdbeeren-Halbgefrorenes

Zutaten für 1 Form à 1 Liter Inhalt

4 Stück	Eigelb	
80 g	Zucker	
½ dl	Milch	im Wasserbad dickcremig aufschlagen, (ca. 85°)
4 Blatt	Gelatine	eingeweicht, ausgedrückt, begeben, verrühren, in kaltem Wasser rühren bis es kalt ist
4 Stück	Eiweiss	
30 g	Zucker	zu steifem Schnee schlagen
250 g	Schlagrahm	
250 g	Erdbeeren gemixt	mit dem Eischnee unter die kalte Eiercreme ziehen, in Form füllen, einige Stunden tiefkühlen

## Rhabarbersauce

300 g	Rhabarber	klein schneiden
60 g	Zucker	
ca. 1 dl	Wasser	zusammen weichkochen, etwas abkühlen, mixen, kalt stellen,
	Joghurt oder Rahm	etwas vom Püree auf Teller geben, damit Streifen oder Spiralen in das Früchtepüree dressieren, mit Spiessli Muster hinein ziehen