

9. Kochen mit Pilzverein

Berneck, 30. September 2008

Menu

Mini-Strudel mit Waldpilzen
Salat an Holunderbeerendressing



Kürbiscremesuppe mit Pilzen und Marroni



Pilz-Paella



Flammierte Pilze mit Äpfeln und Glace



Mini-Strudel mit Waldpilzen

Zutaten für 16 Portionen

1 Stück	Zwiebel gehackt	
1 Essl.	Butter	anschwitzen
750 g	Waldpilze	geputzt und gewaschen, dazugeben, kurz dünsten
	Gewürze	
	gehackte Kräuter	damit würzen, auf ein Sieb geben und abkühlen
400 g	Brät	mit den Pilzen mischen, abschmecken
1 Päck.	Strudelteig (4 Blätter)	die einzelnen Blätter in je 4 Stücke schneiden
50 g	Butter zerlassen	damit bestreichen, je 2 Essl. Pilzfüllung darauf geben, vorsichtig einrollen, mit Butter bestreichen, bei 180° ca. 20 Minuten goldbraun backen

Holunderbeerendressing

Zutaten für ca. 1 Liter

250 g	Holunderbeeren	
1 Essl.	Zucker	
1 dl	Balsamico-Essig	
1 dl	Wasser	aufkochen, abkühlen
2 dl	Essig	
3 dl	Sonnenblumenöl	zu den Holunderbeeren geben, gut verrühren
	Gewürze	damit abschmecken

Kürbiscrèmesuppe mit Pilzen und Marroni

Zutaten für 5 Personen

500 g	Kürbis	schälen und klein schneiden
½ Stück	Zwiebel gehackt	
1 Zehe	Knoblauch gehackt	
20 g	Butter	anschwitzen, Kürbis dazu und mit dünsten
8 dl	Gemüsebouillon	beigeben, köcheln lassen bis das Gemüse weich ist, mixen
etwas	Maisstärke	mit Wasser anrühren, damit binden
1 dl	Rahm	beigeben, mitkochen lassen
	Gewürze	damit abschmecken, anrichten
100 g	Marroni	vierteln, in wenig Gemüsebouillon dünsten bis sie fast weich sind, abtropfen
150 g	Pilze	in Scheiben oder Stücke schneiden
1 Essl.	Butter	die Pilze und Marroni anbraten, auf die Suppe geben
	Schnittlauch	darüber streuen

Pilz-Paella*Zutaten für 5 Personen*

750 g	Pilze	rüsten, einige schöne Scheiben für die Garnitur zurück legen, restliche nicht zu klein schneiden
150 g	Chorizo (Knobliwurst)	in Scheiben schneiden
	Olivenöl	darin anbraten, herausnehmen
1 Stück	Zwiebel gehackt	
2 Zehen	Knoblauch gehackt	im Öl anschwitzen
250 g	Arborio-Reis	beigeben und kurz glasieren
2 Stück	Tomaten	entkernt und in Würfel geschnitten
	Safran	beigeben
1 dl	Weisswein	ablöschen
6 dl	Bouillon	angiessen, das Fleisch dazu geben, aufkochen
	Gewürze	abschmecken und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen
150 g	Erbsen	mit den Pilzen und der Wurst beigeben, aufkochen und zugedeckt fertig garen
	Pilzscheiben	in Butter anbraten und die Paella damit garnieren
	Kräuter gehackt	darüber streuen

Tip: - ab und zu schonend umrühren
- wenn nötig etwas Flüssigkeit nachgeben

Flammierte Pilze mit Äpfeln und Glace*Zutaten für 5 Personen*

300 g	Pilze	rüsten und in Stücke schneiden
2 Stück	Äpfel	schälen und in Schnitze schneiden
1 Essl.	Butter	erhitzen, Pilze und Äpfel darin anbraten, herausnehmen
3 Essl.	Zucker	zu hellem Caramel schmelzen
2 Essl.	Zitronensaft	ablöschen
1 dl	Süssmost	angiessen, etwas einkochen lassen
		Pilze und Apfelschnitze beigeben, aufkochen lassen
½ dl	Cognac	darüber geben und anzünden, köcheln lassen bis die Flammen aus sind, mit passender Glace servieren