

10. Kochen mit Pilzverein

Berneck, 14. April 2009

Menu

Salat mit Balsamico-Pilzen
Pilz-Partybrot



Kokosmilchsuppe mit Poulet und Pilzen



Gebratenes Saiblingfilet auf Pilzragout an Weissweinsauce
Risibisi



Beeren-Tiramisu im Glas



Pilz-Partybrot

Zutaten für ca. 25 Brötchen

42 g	Hefe (1 Würfel)	
1 Teel.	Zucker	
½ dl	Wasser lauwarm	zusammen verrühren
1 kg	Mehl	in Schüssel geben
100 g	Butter weich	
2 Teel.	Salz	
2 dl	Weisswein	
3 dl	Wasser lauwarm	alles auf das Mehl geben. die angerührte Hefe dazu und zu einem geschmeidigen Teig kneten, ca. 20 Minuten aufgehen lassen,
200 g	Speckwürfeli	anbraten
2 Zehen	Knoblauch gehackt	
300 g	Pilze grob gehackt	beigeben und dünsten bis keine Flüssigkeit mehr ist, abkühlen
	Kräuter gehackt	mit den Pilzen zum Teig geben und wieder 10 Minuten gehen lassen, den Teig zu kleinen Kugeln formen, auf Blech mit Backpapier eng aneinander setzen, nochmals 10 Minuten gehen lassen, bei 180° backen

Salat mit Balsamico-Pilzen

Zutaten für 5 Personen

500 g	Pilze	rüsten und eventuell in Stücke schneiden
3 Essl.	Olivenöl	erhitzen, die Pilze darin anbraten
2 Zehen	Knoblauch gehackt	beigeben und mitbraten
3 Essl.	Balsamico	ablöschen, vom Herd nehmen
	Gewürze	damit abschmecken
	Kräuter gehackt	beigeben
	Salat der Saison	auf Teller anrichten, die lauwarmen Pilze mit Sauce darüber verteilen

Kokosmilchsuppe mit Poulet und Pilzen

Zutaten für 5 Personen

1 Stück	Frühlingszwiebel	in Ringe schneiden
10 g	Ingwer gehackt	
	Chili gehackt	
1 Essl.	Butter	zusammen anschwitzen
5 dl	Hühnerbouillon	angiessen
½ Stück	Limette	Saft auspressen
1 Stengel	Zitronengras	zerquetschen
200 g	Pilze in Scheiben	
2,5 dl	Kokosmilch	beigeben, kurz kochen lassen
	Maisstärke	wenn nötig leicht binden
200 g	Pouletbrust	in Streifen schneiden, beigeben, kurz ziehen lassen
	Gewürze	abschmecken

Gebratenes Saiblingfilet auf Pilzragout an Weissweinsauce

Zutaten für 5 Personen

350 g	Pilze	halbieren oder vierteln
1 Essl.	Butter	anschwitzen
1 dl	Weisswein	
1 dl	Gemüsebouillon	angiessen, 5 Minuten köcheln lassen
1 Becher	Saucenrahm	beigeben, aufkochen
	Gewürze	abschmecken
	Maisstärke	eventuell damit binden
	Schnittlauch	beigeben
5 Stück	Saiblingfilet	wie üblich marinieren
	Mehl	damit leicht bestäuben oder darin wenden
	Bratbutter	in heisser Pfanne den Fisch beidseitig nicht zu lange braten, auf dem Pilzragout anrichten

Risibisi

Zutaten für 5 Portionen

½ Stück	Zwiebel gehackt	
1 Essl.	Butter	anschwitzen
200 g	Langkornreis	dazu, kurz durchschwitzen
5 dl	Bouillon	beigeben, aufkochen
250 g	Erbsen	zum Reis geben, wieder aufkochen, und im Ofen ca. 15 Minuten gar werden lassen

Beeren-Tiramisu im Glas mit QimiQ*Zutaten für 10 Personen*

150 g	Beeren der Saison	
1 dl	Orangensaft	pürieren
½ dl	Likör nach Belieben	beigeben
250 g	QimiQ	
250 g	Quark	
	Vanille	
50 g	Zucker	zusammen verrühren bis der Zucker aufgelöst und die Masse luftig ist
½ dl	Likör nach Belieben	beigeben
200 g	Schlagrahm	darunter ziehen
40 Stück	Löffelbiscuits	je 2 Stück zerbrechen und in Glas geben, die Biscuits mit Beerensauce tränken,
350 g	Beeren der Saison	die Hälfte davon auf die Biscuits verteilen, die Hälfte der Creme darauf geben, wieder mit Biscuits belegen, mit restlicher Flüssigkeit tränken, restliche Beeren darauf, mit der Creme bedecken und glattstreichen, einige Stunden kalt stellen
	Kakaopulver	vor dem Servieren damit bestreuen

Tip: im Winter mit 500 Gramm gefrorenen Beeren zubereiten. Diese auftauen lassen, den Saft auffangen und anstelle der pürierten Beeren verwenden.