

30. Kochen mit Pilzverein

Berneck, 4. November 2015

Menu

Nüsslisalat mit sautierten
Eierschwämmli und Trauben



Sellerie-Apfel-Suppe mit
Knoblauchpilzen



Reh-Entrecote auf Steinpilz-Carpaccio
Rotweinsauce

Rosenkohl und Kürbisgemüse
Pilznocken



Marroni-Tiramisu



*Trauben mit einem Salat vom Nüssli,
sautierte Eierschwämmli machen ihn gnüssli.*

*Selleriesuppe mit guetä Öpflä,
mä tuet no Chnoblach-Pilz dri chlöpfä.*

*Auf Steinpilz-Carpaccio kommt ein Reh daher,
als Entrecote, es doch lieber im Walde wär,
als in einer Rotweinsauce zu schwimmen.
es gefällt ihm gar nicht hier drinnen.*

*Dazu gibt's Chüerbisgmües und Rosenkohl
Mit Pilznocken gegerat, tut wohl.*

*Zum Dessert es Tiramisu vo Marroni,
ä so en Dessert isch nöd ohni.*

Gedicht von Trudi Jäger

Vital-Salat-Dressing

Zutaten für ca. ½ Liter

25 g	Salat-Mix	(erhältlich bei Dieter Geuter)
1 dl	Salatöl	
1 dl	Essig	
3 dl	Wasser	zusammen anrühren, 5 Minuten ziehen lassen
½ Stück	Zwiebel gehackt	
	frische Kräuter	fein schneiden, zur Sauce geben

Tipp: - im Kühlschrank bis zwei Wochen haltbar

Nüsslisalat mit sautierten Eierschwämmli und Trauben

Nüsslisalat rüsten, waschen, gut abtropfen.

Pilze putzen, grosse etwas zerteilen, gehackten Knoblauch in Öl anschwitzen, Eierschwämmli begeben und leicht anbraten, würzen, halbierte Trauben begeben und warm werden lassen.

Salat mit Dressing anmachen, auf Teller geben, die Pilze und Trauben daneben anrichten.

Sellerie-Apfel-Suppe mit Knoblauchpilzen

Zutaten für 5 Personen

250 g	Sellerie	rüsten, in Würfel schneiden
200 g	Apfel	schälen und in Stücke schneiden
½ Stück	Zwiebel gehackt	
20 g	Butter	anschwitzen, Sellerie und Apfel begeben, mit anschwitzen
7 dl	Gemüsebouillon	angiessen, kochen bis der Sellerie weich ist, mixen
1 dl	Rahm	begeben
	Gewürze	abschmecken
	Maisstärke	damit binden
150 g	Champignons	putzen, vierteln
2 Zehen	Knoblauch gehackt	
1 Essl.	Butter	darin rasch anbraten, beim Anrichten auf die Suppe geben
	Schnittlauch	bestreuen

Reh-Entrecote auf Steinpilz-Carpaccio

Zutaten für 5 Personen

600 g	Reh-Entrecote	damit bestreuen, ca. 30 Minuten marinieren lassen würzen
	Wildgewürze Fleischgewürz	
2 Essl.	Bratfett	darin rasch beidseitig anbraten, im Ofen bei 100° warm stellen, die Kerntemperatur soll ca. 55° betragen
300 g	Steinpilze	in Scheiben schneiden, würzen darin rasch anbraten, warm stellen
2 Essl.	Bratfett	
½ Stück	Zwiebel gehackt	anschwitzen ablöschen, bis zur Hälfte einkochen lassen angiessen, einige Minuten kochen lassen abschmecken Steinpilze auf Teller anrichten, Fleisch tranchieren und darauf anrichten, Sauce daneben
1 Essl.	Butter	
2 dl	Rotwein	
2 dl	Wildsauce	
	Gewürze	

Kürbisgemüse

Zutaten für 5 Personen

½ Stück	Zwiebel gehackt	anschwitzen
1 Zehe	Knoblauch gehackt	
1 Essl.	Butter	
500 g	Kürbis	in 2 cm grosse Würfel geschnitten, beugeben, angiessen, dünsten bis der Kürbis noch knackig ist abschmecken darüber streuen
wenig	Gemüsebouillon	
	Gewürze	
	Kräuter gehackt	

Gedünsteter Rosenkohl

Zutaten für 5 Personen

750 g	Rosenkohl	waschen und rüsten, in Salzwasser kurz blanchieren, abgiessen
2 Essl.	Butter	zusammen anschwitzen, den Rosenkohl beugeben ablöschen und köcheln lassen bis das Gemüse weich ist abschmecken
50 g	Speckwürfeli	
½ Stück	Zwiebel gehackt	
1 Zehe	Knoblauch gehackt	
1 dl	Bouillon	
	Gewürze	

Pilznocken

Zutaten für 5 Personen

25 g	Pilze getrocknet	einweichen, aus dem Wasser nehmen und hacken
½ Stück	Zwiebel gehackt	
20 g	Butter	zusammen anschwitzen, Pilze begeben und mit anschwitzen, etwas Pilzwasser ablöschen und einige Minuten dünsten, bis alles Wasser verdampft ist, abkühlen lassen
600 g	Kartoffeln	dämpfen, schälen und durchpressen
1 Stück	Ei	und die Pilze begeben
	Gewürze	begeben und rasch untermengen, mit einem Esslöffel
		Nocken formen, in gebutterte Gratinform einsetzen
1 dl	Saucenrahm	über die Nocken verteilen, im Ofen bei 180° backen

Marroni-Tiramisu

Zutaten für 8 Personen

8 Stück	Löffelbisquit	
500 g	Vermicelles-Pürre	
	Kakaopulver	
1-2 dl	kalter Kaffee	
2-3 Essl.	Kirsch	zu dem Kaffee geben
250 g	Quark	
250 g	Mascarpone	
	Vanille	
50 g	Zucker	zusammen verrühren bis der Zucker aufgelöst und die Masse luftig ist
250 g	Schlagrahm	darunter ziehen

Die Löffelbisquits in Stücke brechen und in Gläser verteilen, mit Kaffeemischung tränken, etwas Vermicelles darauf dressieren, mit der Creme bedecken, kalt stellen, vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen, restliche Vermicelles darauf anrichten.