

28. Kochen mit Pilzverein

Berneck, 19. Mai 2015

Menu

Frühlingsalat an Honigsauce mit
sautierten Pilzen
Salz-Stangen



Gepfefferte Austernpilzsuppe mit
gebratener Forelle



Gefülltes Pouletbrüstchen an
Kräuterjus

Spargelrisotto mit Morcheln



Kalter Erdbeer-Pudding mit
Rhabarberkompott



*Zu Beginn mit Pilzen ein Frühlings-Salat
dazu macht man Salzstangen parat.*

*Die Forelle schwimmt, es ist ihr schnuppe
In einer Austernpilz-Suppe.*

An Kräuterjus, es ist gefüllt,

ein Poulet-Brüstchen den Magen stillt.

Spargel Risotto mit Morcheln garnieren

Und schon ist er parat zum Servieren.

Zum Erdbeerpudding kann man wünschen

Rhabarber, man muss sie kurz dünsten.

Gedicht von Trudi Jäger

Frühlingsalat an Honigsauce mit sautierten Pilzen

Zutaten für 5 Personen

½ Stück	Zwiebel gehackt	
1 Zehe	Knoblauch gehackt	
2 Teel.	Honig	
2 Essl.	Balsamico weiss	
4 Essl.	Salatöl	
	Gewürze	zusammen gut verrühren, abschmecken

Verschiedene Salate rüsten, waschen, gut abtropfen, auf Teller schön anrichten, erst kurz vor dem Service den Dressing darüber geben.

250 g	Pilze	putzen, eventuell klein schneiden, in wenig Fett einige Minuten braten lassen
	Gewürze	damit würzen, auf dem Salat anrichten

Tip: immer nur kleine Mengen Pilze in die heisse Pfanne geben, damit es kein Wasser zieht

Gepfefferte Austernpilzsuppe mit gebratener Forelle

Zutaten für 5 Personen

250 g	Austernseitlinge	geputzt, etwas zerkleinern
25 g	Butter	erhitzen, die Pilze darin anschwitzen
25 g	Mehl	stäuben, kurz mit anschwitzen
1 l	Bouillon	angiessen, unter stetem Rühren aufkochen und 15 Minuten leicht köcheln lassen
100 g	Pfeffer-Frischkäse Gewürze	beigeben und auflösen abschmecken
150 g	Forellenfilet Fischgewürz Mehl	in 2 cm breite Streifen schneiden damit bestreuen darin erst kurz vor dem Braten wenden, beidseitig anbraten, Suppe in Teller anrichten, die Forellenstücke auf der Suppe anrichten
	Schnittlauch	darüber streuen

Gefüllte Pouletbrüstchen an Kräuterjus

Zutaten für 5 Personen

10 g	Steinpilze getrocknet	einweichen, gut ausdrücken, fein hacken
100 g	Champignons	rüsten, fein hacken
½ Stück	Zwiebel gehackt	
25 g	Butter	die Butter erhitzen, Zwiebeln anschwitzen, Pilze begeben und dünsten bis alle Flüssigkeit verdampft ist
1 dl	Crème fraîche	
	Peterli gehackt	dazu geben
	Gewürze	abschmecken, abkühlen lassen
5 Stück	Pouletbrüstchen	längs eine Tasche einschneiden, die Füllung hineingeben, mit Zahnstocher gut verschliessen
	Fleischgewürz	damit rundum würzen
	Bratbutter	darin rundum anbraten
2 dl	Weisswein	ablöschen, zugedeckt ca. 10 Minuten schmoren lassen, Fleisch herausnehmen und warm stellen
	Kräuter gehackt	in die Flüssigkeit geben
	Gewürze	abschmecken, Pouletbrust aufschneiden, mit dem Jus servieren

Spargelrisotto mit Morcheln

Zutaten für 5 Personen

½ Stück	Zwiebel gehackt	
1 Zehe	Knoblauch gehackt	
1 Essl.	Öl oder Butter	zusammen anschwitzen
300 g	Vialonereis	beigeben, kurz mit andünsten
ca. ¾ l	Bouillon	mit etwas Bouillon ablöschen, während 10 Minuten leicht köcheln lassen, dabei öfters etwas Bouillon nachgiessen,
50 g	Morcheln	gut waschen, eventuell zerkleinern
250 g	Spargel	schälen und in Scheiben schneiden, zum Risotto geben und fertig köcheln lassen, dabei die restliche Bouillon nachgiessen,
½-1 dl	Weisswein	
50 g	Reibkäse	
	gehackte Kräuter	beigeben
	Gewürze	abschmecken

Kalter Erdbeer-Pudding mit Rhabarberkompott

Zutaten für ca. 5 Personen

150 g	Erdbeeren	mixen	
5 dl	Halbrahm		
1 Beutel	Agar-Agar (8g)		
1 Teel.	Maisstärke (5g)		
40 g	Zucker		in Topf geben, gut verrühren, unter stetem Rühren aufkochen und 2-3 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen, das Erdbeerpüree begeben, in fünf Gläser verteilen und kalt stellen
250 g	Rhabarber		wie üblich rüsten, in ca. 2 cm lange Stücke schneiden
1,5 dl	Wasser		
50 g	Zucker		
	Vanille		in einer flachen Pfanne erhitzen, die Rhabarberstücke begeben, zugedeckt knackig dünsten, Deckel wegnehmen und auskühlen lassen, auf dem Pudding anrichten

Salz-Stangen

Zutaten für ca. 25 Stück à 60-70 g

1 kg	Mehl		
15 g	Salz	mischen	
40 g	Hefe (1 Würfel)		
1 Teel.	Zucker		
5-7 dl	Wasser lauwarm		zusammen verrühren, auf das Mehl geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten, wenn dieser zu fest ist, noch etwas Wasser begeben, zugedeckt gehen lassen, dann in Portionen teilen, zu langen Stangen ausrollen, auf Backpapier legen, zugedeckt aufgehen lassen, mit Messer schräg einschneiden, mit Wasser bestreichen, damit bestreuen, bei 230° ca. 10 Minuten backen, dabei etwas Wasser einschiessen
	Salz grob		