

20. Kochen mit Pilzverein

Berneck, 14. August 2012

Menu

Pilz-Tiramisu



Kalte Melonen-Chili-Suppe
mit Pilz-Dampfnudeln



Frikassee von Austernseitlingen und Lachs
an Pfeffer-Kräutersauce

Bunter Gemüsereis



Cremeschnitte mit Sommerbeeren



Pilz-Tiramisu

Zutaten für 5 Portionen

250 g	Pilze	rüsten, in Stücke oder Scheiben schneiden
1-2 Zehen	Knoblauch gehackt	den Knoblauch hell anbraten, Pilze dazu geben und mit anschwitzen
	Olivenöl	
½ dl	Weisswein	ablöschen, einige Minuten dünsten, auf einem Sieb abtropfen, dabei die Flüssigkeit auffangen, abkühlen
250 g	Mascarpone	
250 g	Quark	
	Balsamico	
	Gewürze	zu einer Creme rühren und abschmecken
5 Scheiben	Toastbrot	rund ausstechen, in Glas legen, mit der Pilzflüssigkeit beträufeln, die Hälfte der Pilze darauf verteilen, die Hälfte der Creme darüber geben, die restlichen Pilze darauf und mit Creme abschliessen, kalt stellen
einige	Pilzscheiben	
	frische Kräuter	
	Balsamico crema	damit garnieren

Kalte Melonen-Chili-Suppe

Zutaten für 4 Personen

2 Stück	Cavaillon-Melonen	halbieren, entkernen, mit kleinem Ausstecher je 5 Kügelchen ausstechen, als Einlage zurückbehalten, restliches Fruchtfleisch auslösen und mixen, die ausgehöhlten Schalen mit den Kugeln kalt stellen
½ dl	Weisswein	
½ Essl.	Zitronensaft	
½ Stück	Peperoncino/Chili	entkernen, in dünne Streifen schneiden
	Pfeffer	zum Melonenpüree geben, gut verrühren, kalt stellen

Serviervorschlag: zum Servieren die Suppe in die Melonenschalen geben, mit Minze oder Melisse garnieren

Bunter Gemüsereis

Zutaten für 5 Personen

1 Liter	Gemüsebouillon	aufkochen
250 g	Parboiled-Reis	beigeben und 12 Minuten leicht köcheln lassen
250 g	Gemüse	in Streifen oder Würfel geschnitten, beigeben und kurz mitkochen lassen, auf einem Sieb abtropfen

Pilz-Dampfnudeln

Zutaten für 10 Stück

20 g	Hefe	
½ Teel.	Zucker	
½ dl	Milch lauwarm	zusammen verrühren
350 g	Mehl	in Schüssel geben
50 g	Butter weich	
½ Teel.	Salz	
1 Stück	Ei	
1 dl	Milch lauwarm	alles auf das Mehl geben, die angerührte Hefe dazu und zu einem geschmeidigen Teig kneten, aufgehen lassen
250 g	Pilze	rüsten, klein schneiden
1-2 Zehen	Knoblauch gehackt	
	Olivöl	den Knoblauch hell anbraten, Pilze dazu geben und mit anschwitzen, einige Minuten dünsten, auf einem Sieb abtropfen, abkühlen
1 Essl.	Kräuter gehackt	mit den Pilzen zum Teig geben, gut durchkneten, nochmals gehen lassen, aus dem Teig 10 Kugeln formen, auf Blech mit Backpapier geben, nochmals aufgehen lassen
2 Essl.	Butter flüssig	damit bestreichen, bei 200° goldbraun backen

Frikassee von Austernseitlingen und Lachs an Pfeffer-Kräuter-Sauce

Zutaten für 5 Portionen

500 g	Austernseitlinge	rüsten, in mundgerechte Stücke schneiden
1 Stück	Zwiebel gehackt	
2 Essl.	Butter	anschwitzen, die Pilze dazu und kurz mit anschwitzen
2 dl	Weisswein	ablöschen, einige Minuten dünsten
100 g	Pfeffer-Frischkäse	
1 dl	Saucenhalbrahm	beigeben, aufkochen
	Kräuter gehackt	
	Gewürze	abschmecken
300 g	Lachsfilet	in 1 cm dicke Scheiben schneiden
	Fischgewürz	damit bestreuen, auf das Pilzfrikassee legen, mit Sauce bedecken, zugedeckt 3 Minuten garen
	Schnittlauch	darüber streuen

Tipp: - wenn die Sauce zu dünn ist, mit Maisstärke binden
 - zu dicke Sauce mit Bouillon oder Weisswein verdünnen

Creemeschnitten mit Sommerbeeren

Zutaten für 10 Stück

300 g Blätterteig ca. 35x25 cm gross ausrollen, mit Gabel gut stupfen, 15 Minuten kühl ruhen lassen, bei 220° hellbraun backen, abkühlen lassen, in 2 Streifen 10x30 cm schneiden

Traditionelle Füllung

6 dl	Milch	
150 g	Zucker	
1 Stück	Vanillestengel	aufkochen, Vanillestengel herausnehmen
1 dl	Milch	
3 Stück	Eigelb	
50 g	Maisstärke	zusammen verrühren, in heisse Milch einrühren, aufkochen,
6 Blatt	Gelatine	eingeweicht, ausdrücken, begeben, abkühlen
150 g	Schlagrahm	locker darunter ziehen

Schnelle Füllung

2 dl	Rahm	(Als Alternative, wenn nicht so viel Zeit ist) steif schlagen
2 Beutel	Creme Patisserie (Migros)	
4 dl	Wasser	anrühren, mit Mixer auf unterster Stufe 1 Minute rühren, danach auf höchster Stufe 2 Minuten schlagen, den Schlagrahm von Hand darunter ziehen, die Creme sofort verarbeiten

250 g Beeren der Saison den Blätterteigstreifen als Boden in eine Form legen, die Hälfte der Creme darauf streichen, ganze Beeren auf die Creme geben, restliche Creme darüber verteilen und glatt streichen, einige Stunden kalt stellen

Glasur

100 g	Puderzucker	
1-2 Essl.	Flüssigkeit	(Wasser, Zitronensaft) zusammen verrühren, auf den einen Teigstreifen streichen und fest werden lassen, in 10 Stücke à 3 cm Breite schneiden, erst kurz vor dem Servieren auf die Creemeschnitte legen und diese in Portionen schneiden

Tipp: wenig Glasur mit roter Lebensmittelfarbe vermischen, Streifen in die noch weiche, weisse Zuckerglasur laufen lassen, mit einem Messer Muster hinein ziehen