

21. Kochen mit Pilzverein

Berneck, 9. Oktober 2012

Menu

Salat an Kartoffeldressing mit Eierschwämmli und Speck



Kürbiscremesuppe mit Curry-Pilzen



Hirsch-Entrecote auf Kräuterseitlingen an Wacholder-Rahm

Gefüllter Apfel mit Preiselbeeren

Rotkraut und Marroni

Baumnuss-Spätzli



Flammierte Zwetschgen mit Vanilleglace



Kartoffel-Dressing

Zutaten für 1 Liter

2,5 dl	Sonnenblumenöl	
2,5 dl	Essig	
2,5 dl	Wasser	
½ Stück	Zwiebel gehackt	
2 Essl.	Schnittlauch	
1 Zehe	Knoblauch gepresst	zusammen gut verrühren
	Gewürze	damit abschmecken
200 g	heisse, gekochte Kartoffeln	in das Dressing pressen

Tip: immer lauwarm verwenden

Salat an Kartoffeldressing mit Eierschwämmli und Speck

Verschiedene Salate rüsten, waschen, gut abtropfen, kurz vor dem Service mit dem Dressing anmachen, auf Teller schön anrichten.

Pilze putzen, eventuell klein schneiden, in wenig Fett Speck anbraten, die Pilze begeben und kurz mitbraten, zum Salat garnieren.

Tip: immer kleine Mengen in die Pfanne geben

Kürbiscremesuppe mit Curry-Pilzen

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	begeben, köcheln lassen bis das Gemüse weich ist, mixen
etwas	Maisstärke	mit Wasser anrühren, damit binden
1 dl	Rahm	begeben, mitkochen lassen
	Gewürze	damit abschmecken, anrichten
150 g	Champignons	in Scheiben oder Stücke schneiden
2-3 Essl.	Butter	die Pilze anbraten
	Curry	darüber streuen und kurz mitbraten,
	Schnittlauch	auf die Suppe geben
		darüber streuen

Geschmortes Rotkraut

Zutaten für 8-10 Personen

1 kg	Rotkraut	in feine Streifen schneiden
½ dl	Essig	
2 Essl.	Zucker	
	Gewürze	alles mischen und etwas marinieren lassen
30 g	Butter	zerlassen
1 Stück	Zwiebel gehackt	
1 Stück	Apfel	in feine Scheiben schneiden, mit Zwiebeln und Butter anschwitzen, das marinierte Rotkraut dazugeben, kurz durchdünsten
1 dl	Rotwein	damit ablöschen
	Gewürz-Ei	(Nelken, Kümmel, Lorbeerblatt, Pfefferkörner)
	Bouillon	dazugeben, würzen und weich schmoren, eventuell mit wenig Maisstärke binden, abschmecken

Baumnuss-Spätzli

Zutaten für 5 Portionen

400 g	Ruchmehl	
4 Stück	Eier	
40 g	gehackte Baumnüsse	
2 dl	Wasser oder Milch	
	Gewürze	alles zusammen zu einem glatten Teig schlagen, durch ein Spätzlisieb in kochendes Salzwasser schaben, einmal kräftig aufkochen lassen, sofort in kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen
40 g	gehackte Baumnüsse	in Butter leicht anbraten, Spätzli beigegeben und leicht Farbe nehmen lassen
	Gewürze	abschmecken

Pochierte Äpfel

Wasser, Zitronensaft, Weisswein, Zucker und Zimtstange zusammen aufkochen. Äpfel schälen, halbieren und Kerngehäuse ausstechen, in den heissen Sirup geben und pochieren, herausnehmen und mit Preiselbeerkompott füllen.

Preiselbeer-Kompott

70 g	Zucker	
2 Essl.	Wasser	
½ Stück	Orange	die Schale in Streifen schneiden (Zeste), den Saft auspressen, dazugeben, zusammen erhitzen
250 g	Preiselbeeren	dazugeben, kurz aufkochen lassen, in Gläser abfüllen, abkühlen lassen

Tip: kann auch mit Cranberries gemacht werden

Glacierte Marroni

Zutaten für 5 Personen

50 g	Zucker	
1 Teel.	Zitronensaft	mit Zucker zusammen caramolisieren
10 g	Butter	dazugeben, verrühren
wenig	Weisswein	
1 dl	Bouillon	damit ablöschen
250 g	Marroni geschält	dazugeben
	Gewürze	beigeben, aufkochen und halbweich kochen, abkühlen, bei Bedarf mit wenig Fond erhitzen und glacieren

Hirsch-Entrecote auf Kräuterseitlingen an Wacholder-Rahm

Zutaten für 5 Personen

750 g	Hirsch-Entrecôte Wildgewürze	damit bestreuen, ca. 30 Minuten marinieren lassen
	Fleischgewürz	würzen
2 Essl.	Bratfett	darin rasch beidseitig anbraten, im Ofen bei 100° warm stellen, die Kerntemperatur soll ca. 55° betragen
300 g	Kräuterseitlinge	in Scheiben schneiden, würzen
2 Essl.	Bratfett	darin rasch anbraten, warm stellen
½ Stück	Zwiebel gehackt	
	Wacholderbeeren	zerdrückt
1 Essl.	Butter	anschwitzen
1 dl	Weisswein	ablöschen, reduzieren
2 dl	Wildsauce	angiessen, einige Minuten kochen lassen
1 dl	Rahm	damit verfeinern
	Gewürze	abschmecken
		Kräuterseitlinge auf Teller anrichten, mit Sauce nappieren
		Fleisch tranchieren und darauf anrichten

Flambierte Zwetschgen

Zutaten für 5 Portionen

600 g	Zwetschgen	waschen, entsteinen, halbieren (oder gefrorene verwenden)
1 Stück	Zitrone	Saft auspressen
50 g	Zucker	in Pfanne hell caramolisieren
25 g	Butter	und den Zitronensaft beigeben, auflösen lassen, die Zwetschgen beigeben
wenig	Zimt gemahlen	dazu und kurz köcheln lassen
½ dl	Zwetschgenschaps	beigeben und flambieren, sofort mit Glace servieren, wenn gewünscht mit Rahm garnieren