

29. Kochen mit Pilzverein

Berneck, 25. August 2015

Menu

Eierschwämmli-Cremesuppe mit
Lauchcrostinos



Gewürz-Pilze mit Reisbällchen



Orientalische Lamm-Pilz-Türmchen
Iranischer Couscous



Himbeer-Roulade



Als Entrée Eierschwammsuppe mit Lauch

Das füllt schon mal gut den Bauch.

Gewürzpilze mit Reisbällchen,

dazu ein orientalisches Lämmchen

in Turmform, und mit einem Couscous

aus dem Iran, ein spezieller Genuss.

Eine Roulade aus Himbeeren

Kann man zum Schluss verzehren.

Gedicht von Trudi Jäger

Eierschwämmli-Cremesuppe mit Lauchcrostinos

Zutaten für 5 Personen

200 g	Eierschwämmli	geputzt, eventuell etwas zerkleinern
20 g	Butter	zusammen anschwitzen
25 g	Mehl	darüber stäuben, kurz mit anschwitzen
8 dl	Gemüsebouillon Gewürze	angiessen, unter stetem Rühren aufkochen beigeben, 15 Minuten leicht köcheln lassen
1 dl	Rahm Schnittlauch	beigeben, abschmecken beim Anrichten darüber streuen
5 Scheiben	Pariserbrot	im Backofen knusprig rösten
150 g	Lauch	in dünne Streifen schneiden
2 Essl.	Butter	darin anschwitzen und 2-3 Minuten dünsten, auf die Brotscheiben verteilen
30 g	Reibkäse	darüber streuen, im Ofen kurz backen, zur Suppe servieren

Gewürz-Pilze

Zutaten für 5 Personen als Vorspeise

300 g	verschiedene Pilze	rüsten, in Stücke schneiden
½ Stück	Zwiebel gehackt	
1 Zehe	Knoblauch gehackt	
20 g	Ingwer gehackt	
½ Stück	Peperoncino gehackt	
2 Essl.	Öl	darin die Zwiebel und Gewürze anschwitzen, Pilze beigeben und leicht anbraten
1-2 Essl.	Caribic Spice	darüber streuen und mit anschwitzen
1 dl	Gemüsebouillon	ablöschen
1 dl	Saucenrahm	beigeben, zugedeckt bei leichter Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen
	Gewürze	abschmecken

Gebackene Reisbällchen

Zutaten für 5 Personen

2 dl	Bouillon	
100 g	Basmati Reis	zusammen aufkochen, bei sehr kleiner Hitze oder ausgeschalteter Herdplatte ca. 20 Minuten quellen lassen, danach abkühlen
½ Stück	Ei Tasty Thai	beigeben, mischen, wenn die Masse zu feucht sein sollte, etwas Paniermehl darunter mischen, Kugeln formen und fritieren oder in Bratpfanne braten

Orientalische Lamm-Pilz-Türmchen

Zutaten für 5 Stück

15	grosse Scheiben Pilze		
	Orientalisches Gewürz	damit würzen	
	Olivenöl	darin beidseits anbraten, im Ofen warm stellen	
400	g	Lammfleisch	(Nierstück, Filet oder Huft)
		Fleischgewürz	würzen
		Olivenöl	rundherum anbraten, im Ofen bis zum gewünschten Garpunkt ziehen lassen
½	Stück	Peperoni	in kleine Würfel schneiden
½	Stück	Zwiebel gehackt	
4	Zehen	Knoblauch gehackt	alles im Bratfett anschwitzen
1	dl	Rotwein	ablöschen
2	dl	Tomatensugo	angiessen, kurz kochen lassen
		Orientalisches Gewürz	damit abschmecken

Anrichten:

Jeweils auf eine Pilzscheibe 1-2 Scheiben Lammfleisch, zweite Pilzscheibe darauf, wieder 1-2 Scheiben Lammfleisch, mit dritter Pilzscheibe abschliessen, auf Teller anrichten, mit Sauce nappieren, mit Couscous servieren.

Tipp: anstelle von Pilzen mit Auberginen oder Zucchetti zubereiten

Iranischer Couscous

Zutaten für 5 Personen

1	Stück	Zwiebel gehackt	
2	Essl.	Speiseöl	darin hell anschwitzen
2,5	dl	Gemüsebouillon	angiessen
		Orientalisches Gewürz	würzig abschmecken
50	g	Sultaninen	beigeben, aufkochen
250	g	Couscous-Griess	beigeben, von der Herdplatte nehmen, zugedeckt ca. 5 Minuten quellen lassen
25	g	Pistazien gehackt	locker darunter mischen

Himbeer-Roulade

Zutaten für 1 rechteckiges Blech

4 Stück	Eigelb	
100 g	Zucker	
1 Prise	Salz	
2 Essl.	Wasser	rühren bis es eine helle, schaumige Creme ist
4 Stück	Eiweiss	
20 g	Zucker	zusammen zu einem steifen Schnee schlagen, die Eigelbmasse darauf geben
80 g	Mehl	dazusieben und zusammen sorgfältig darunterziehen, Masse auf mit Backpapier belegtes Blech geben, ca. 1 cm dick ausstreichen, bei 220° ca. 8-10 Minuten backen, auf ein frisches Backpapier stürzen, auf ein Gitter legen und mit dem Blech zugedeckt auskühlen lassen
3 dl	Schlagrahm	
1 Beutel	Rahmhalter	
50 g	Zucker	steif schlagen, die Roulade gleichmässig damit bestreichen
250 g	Himbeeren	auf dem Rahm verteilen, die Roulade einrollen und kalt stellen, vor dem Servieren eventuell mit Puderzucker bestreuen