

4. Kochen mit Pilzverein

Berneck, 2. April 2007

Menu

Steinpilz-Gipfeli



Bärlauchcrèmesuppe mit gefüllten Morcheln



Gebratenes Lammfilet
Auf Pilzen an Senfsauce
Bratkartoffeln mit Rosmarin



Bisquitroulade mit Erdbeerrahm gefüllt



Steinpilz-Gipfeli

100 g	getrocknete Steinpilze	in lauwarmen Wasser einweichen, gut abtropfen, grob hacken
150 g	Speckwürfeli	
1 Essl.	Butter	anschwitzen
2 Stück	Zwiebel gehackt	
4 Zehen	Knoblauch gehackt	beigeben und mit anschwitzen, Pilze beigeben und gut durchdämpfen
	Kräuter gehackt Gewürze	(Thymian, Peterli, Schnittlauch) dazu, abschmecken, abkühlen lassen
500 g	Blätterteig	ausrollen, in längliche Dreiecke schneiden, die Füllung darauf verteilen, einrollen
1 Stück	Ei verquirlt	damit bestreichen, bei 200° goldbraun backen

Bärlauchcrèmesuppe mit gefüllten Morcheln*Zutaten für 1 Liter*

30 g	Butter	zerlassen
3 Essl.	Mehl	beigeben, kurz durchschwitzen, abkühlen
1 Liter	Gemüsebouillon	beigeben, unter stetem Rühren aufkochen, würzen und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen
1 Bund	Bärlauch Gewürze	fein hacken, beigeben, kurz kochen lassen abschmecken
1 dl	Rahm	damit verfeinern, abschmecken

Gefüllte Morcheln

50 g	Quark	
50 g	Griess	
	Gewürze	zusammen verrühren, abschmecken
20 Stück	Morcheln frisch	damit füllen, ca. 10 Minuten stehen lassen
	Bouillon heiss	darin 10-15 Minuten ziehen lassen

Bratkartoffeln mit Rosmarin*Zutaten für 5 Personen*

1 kg	Kartoffeln	wenn gewünscht schälen oder mit Schale verwenden, gut waschen und in nicht zu grosse Schnitze schneiden, abspülen, gut abtropfen oder abtrocknen
	Bratbutter	in Pfanne erhitzen, Kartoffelschnitze beigeben, gleichmässig anbraten, dabei häufig schwenken, bis die Kartoffeln fast gar sind
	Gewürze Rosmarin gehackt	beigeben und fertig braten

Gebratenes Lammfilet auf Pilzen an Senfsauce

Zutaten für 5 Personen

500 g	Lammfilet	würzen, rundherum anbraten, im Ofen bei 130° warm stellen
½ Stück wenig	Zwiebel gehackt Öl	darin anschwitzen
500 g	Pilze	halbiert oder geviertelt, begeben und mit anschwitzen
½ dl	Weisswein	ablöschen
3 dl	braune Sauce	
1 dl	Rahm	dazugeben, kurz durchkochen lassen
	Gewürze	abschmecken
50 g	Senf	in die Sauce geben
	Gewürze	abschmecken, kurz ziehen lassen
	Kräuter gehackt	begeben, das Fleisch auf dem Pilzragout anrichten

Bisquitroulade mit Erdbeerrahm gefüllt

Zutaten für 1 rechteckiges Blech

4 Stück	Eigelb	
100 g	Zucker	
1 Prise	Salz	
etwas	Zitronenschale	abreiben
2 Essl.	Wasser	rühren bis es eine helle, schaumige Crème 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
250 g	Erdbeeren	in kleine Stücke schneiden und dazugeben, die Roulade gleichmässig mit dem Rahm bestreichen, einrollen und kalt stellen eventuell mit Puderzucker bestreuen