

18. Kochen mit Pilzverein

Berneck, 21. Juni 2011

Menu

Fischpäckchen mit Morcheln in Brotkruste
auf warmen Salat



Currycremesuppe mit Pilzen



Gefüllte Kalbfleischröllchen mit Balsamico-Pfifferlingen
Gemüserisotto



Aprikose im Schlafrock
mit Vanillesauce und Glace



Fischpäckchen mit Morcheln in Brotkruste auf warmen Salat

Zutaten für 5 Personen

100 g	Morcheln	je nach Grösse halbieren oder zerkleinern
1 Stück	Frühlingszwiebel	in Ringe schneiden
1 Essl.	Butter	anschwitzen, abkühlen
250 g	Fischfilet Gewürze	in Stücke schneiden damit bestreuen
½ Laib	Toastbrot ohne Rinde Butter	in grosse, dünne Scheiben schneiden, mit den Morcheln und Fisch belegen, einrollen, mit Zahnstocher fixieren die Rollen damit bestreichen, auf Backblech legen, im Ofen bei 180° schön goldbraun backen
300 g	Spargel	schälen, in schräge Scheiben schneiden
2 Stück	Frühlingszwiebel	in Ringe schneiden
100 g	Morcheln	halbieren oder in Streifen schneiden
2 Essl.	Olivenöl	damit die Gemüse anschwitzen, knackig garen
½ dl	Balsamico weiss	damit ablöschen, vom Herd nehmen
150 g	Cocktailtomaten Gewürze	halbieren oder vierteln, darunter schwenken abschmecken, Salat auf Teller geben, Fischpäckchen auf dem Salat anrichten

Currycremesuppe mit Pilzen

Zutaten für 5 Personen

½ Stück	Zwiebel gehackt	
1 Zehe	Knoblauch gehackt	
wenig	Chili gehackt	
1 Essl.	Butter	damit anschwitzen
	Curry	nach Geschmack dazu und kurz mit anschwitzen lassen
8 dl	Bouillon	auffüllen, unter stetem rühren aufkochen
2 dl	Kokosmilch	beigeben und 15 Minuten köcheln lassen
	Maisstärke	damit leicht binden
	Gewürze	abschmecken
250 g	Pilze Öl / Bratbutter	in Stücke oder Scheiben schneiden darin anbraten, zur Suppe geben

Gefüllte Kalbfleischröllchen mit Balsamico-Pfifferlingen

Zutaten für 5 Personen

150 g	Champignons	in Scheiben schneiden
½ Stück	Zwiebel gehackt	
1 Essl.	Butter	zusammen anschwitzen, abkühlen lassen
5 Stück	dünne Kalbsschnitzel	
	Gewürze	damit bestreuen
150 g	Kräuterfrischkäse	damit bestreichen, mit den Pilzen belegen, einrollen und mit Zahnstocher fixieren
	Gewürze	die Röllchen würzen
	Bratbutter	darin beidseitig anbraten und im Ofen kurz ziehen lassen
½ Stück	Zwiebel gehackt	im Bratsatz anschwitzen
150 g	Eierschwämmli	dazu geben und mit anschwitzen
	Balsamico	ablöschen, etwas einkochen lassen
2 dl	Bratensauce	beigeben, kurz kochen lassen
	Gewürze	abschmecken

Gemüse-Risotto

Zutaten für 5 Portionen

½ Stück	Zwiebel gehackt	
1-2 Zehen	Knoblauch gehackt	
1 Essl.	Butter	anschwitzen
250 g	Risotto-Reis	beigeben, kurz glasieren
300 g	Gemüsewürfel	dazugeben, mit anschwitzen
7 dl	Gemüsebouillon	mit der Hälfte der Bouillon ablöschen, aufkochen, während 15-20 Minuten leicht köcheln lassen, dabei restliche Bouillon nach und nach zufügen
	Gewürze	abschmecken
100 g	Reibkäse	
	Kräuter gehackt	darunter ziehen

Aprikose im Schlafrock

Zutaten für 10 Stück

10 Stück	Aprikosen	entkernen
10 Stück	Würfelzucker	damit füllen
500 g	Blätterteig ausgerollt	in ca. 12x12 cm grosse Quadrate schneiden, je eine Aprikose darauf setzen
1 Stück	Ei	verschlagen, die Teigränder damit anstreichen, über der Aprikose zusammen falten, gut andrücken, eventuell mit Teigresten garnieren, alles mit Ei anstreichen, bei 220° ca. 20 Minuten backen, bis die Aprikosen weich sind, mit Vanillesauce servieren

Vanillesauce

Zutaten für 1 Liter

9 dl	Milch	
120 g	Zucker	
¼ Stück	Vanillestengel	zusammen aufkochen
30 g	Maisstärke	
1 Stück	Ei	
1 dl	Milch	zusammen anrühren, in die heisse Milch einrühren, kurz aufkochen lassen, absieben