

Lust auf Pilze?

... dann sollten Sie jetzt zugreifen. Feine Pfifferlinge, aromatische Steinpilze, zarte Champignons – hier steckt alles unter einem Hut: Frische, Vielfalt und Genuss.

Gebackene Pilzbrote

40
Minuten



Foto: Knorr

Zutaten für 4 Portionen ▲

300g frische Pilze,
z.B. Champignons
2 EL Margarine
1 Knoblauchzehe
1 Packung [370g] Tomat
al Gusto »Kräuter«
Salz, Pfeffer
8 Scheiben Toastbrot
2 Eier, 1 EL Milch
2 EL Öl
100g Cocktailtomaten
150–200g Blattsalate,
z.B. Batavia, Frisée, Radicchio
1 Becher Salatkrönung
Joghurt-Dressing mit
Kräutern

1. Die Pilze putzen, kleinschneiden und in heißer Margarine anbraten. Knoblauch schälen, durch die Presse drücken und zufügen.
2. Tomato al Gusto zu den Pilzen geben und alles so lange offen garen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Ränder der Toastscheiben abschneiden und das Brot mit einem Teigroller flachrollen. Die Pilzfüllung auf vier Scheiben verteilen, dabei jeweils rundherum einen kleinen Rand

- freilassen. Füllung mit den übrigen 4 Scheiben bedecken und die Ränder zusammendrücken.
4. Eier mit Milch verrühren. Die Brote darin wenden und in heißem Öl von beiden Seiten braten, bis sie goldbraun sind.
5. Die Tomaten waschen und halbieren. Salate waschen, trockenschleudern und zusammen mit den Tomatenhälften auf 4 Teller verteilen. Das Joghurt-Dressing darübergeben.
6. Die Pilzbrote, frisch aus der Pfanne, zum Salat servieren. Diagonal durchschneiden.

Pro Portion: 1465 kJ/349 kcal

40
Minuten

Kartoffel-Steinpilzsuppe

1. Kartoffeln und Schalotten schälen und würfeln. Die Steinpilze putzen und in Stücke schneiden. Majoran waschen und trockentupfen. Von 4 Stielen die Blättchen abzupfen und zur Seite stellen.

2. Schalottenwürfel in einer beschichteten Pfanne in 1 EL heißem Butterschmalz glasig dünsten. Kartoffeln zufügen und kurz mitdünsten. Mit dem Gemüse- oder Fischfond ablöschen. Majoranstiele, Salz und Pfeffer zufügen und alles zugedeckt 20 Minuten garen.

3. Den Heilbutt kalt abspülen, trockentupfen, in Würfel schneiden und mit Zitronensaft

beträufeln. Den Apfel waschen und in Spalten schneiden. Sahne steifschlagen. Die Majoranstiele entfernen und die Suppe mit einem Stabmixer pürieren.

4. Steinpilze in der Pfanne in 1 EL heißem Butterschmalz rundherum braten. Herausnehmen und zur Suppe geben. Die Apfelspalten ebenfalls kurz anbraten und herausnehmen.

5. Heilbuttwürfel in restlichem heißen Butterschmalz rundherum 2–3 Minuten braten.

6. Die Kartoffel-Steinpilzsuppe kräftig abschmecken. Geschlagene Sahne, Fischwürfel, Apfelspalten und Majoranblättchen zur Suppe geben und servieren.

Pro Portion: 2500 kJ/690 kcal

Eine gelungene Kombination: Frische Steinpilze (auch Herrenpilz oder Edelpilz genannt) mit feinem Heilbuttfilet und säuerlichem Apfel.

▲ Zutaten für 4 Portionen

700 g Kartoffeln
3 Schalotten
oder 2 kleine Zwiebeln
250 g frische Steinpilze
8 Stiele Majoran
3 EL Butterschmalz
1 l Gemüse- oder Fischfond
Salz, Pfeffer
500 g weißes Heilbuttfilet,
z.B. aus Norwegen
2 EL Zitronensaft
1 säuerlicher Apfel,
z.B. Jonagold
200 ml Schlagsahne

Foto: Norwegian Seafood Export Council

60
Minuten

Fein gefüllt mit pfeffrig schmeckenden Pfifferlingen und zarten Champignons.

Zutaten für 4 Portionen ▲

100 g gemischte Pilze, z. B. Champignons und Pfifferlinge
50 g Speck, 1 Ei
2 EL Paniermehl (Semmelbrösel)
30 g geriebener Käse
3 EL gehackte Kräuter
schwarzer Pfeffer
4 Schweineschnitzel à 150 g
2–3 EL Öl
100 ml Weißwein
1 Beutel Fix für Rouladen
50 ml Schlagsahne
4 Tomaten
1 EL Margarine

Zutaten für 4 Portionen ►

500 g gemischte Pilze
1 Knoblauchzehe
2 EL Pflanzencreme
200 g Brunch Brotaufstrich
1 Packung tiefgefrorene
8-Kräuter-Mischung
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Pilz-Kräuter-Rouladen

1. Die Pilze putzen, gegebenenfalls waschen und trockentupfen. Pilze fein würfeln, den Speck ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Pilze und Speck mit Ei, Paniermehl, Käse und Kräutern mischen und mit Pfeffer kräftig würzen.

2. Die Pilzmischung auf den Schweineschnitzeln verteilen. Die Fleischscheiben aufrollen, mit Küchengarn binden und die Rouladen in heißem Öl rundherum anbraten.

3. 200 ml Wasser und Weißwein zugießen, aufkochen und

Fix für Rouladen einrühren. Alles zugedeckt bei schwacher Hitze 20–25 Minuten garen. Die Sauce mit Schlagsahne verfeinern.

4. Inzwischen die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen und die Haut abziehen. Tomaten vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Tomatenstücke in heißer Margarine andünsten und zu den Rouladen servieren.

Tipp: Die Sauce mit frischem Estragon abrunden.

Pro Portion: 2215 kJ/529 kcal

Cremige Pilzpfanne

25
Minuten

Foto: Brunch

1. Pilze putzen und vierteln. Knoblauch schälen und hacken.

2. Pilze in Pflanzencreme braten, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Knoblauch kurz mitbraten.

3. Brotaufstrich zugeben, die Kräuter-Mischung unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pro Portion: 715 kJ/172 kcal

70
Minuten

Foto: Rama

Pilzkuchen mit Cabanossi

1. Die Blätterteigplatten auftauen lassen und dicht nebeneinander zu einer großen Platte zusammenlegen. Die Ränder dabei leicht überlappen lassen. Blätterteig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) geben, dabei einen Rand von 4 cm Höhe formen.

2. Champignons putzen und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, würfeln und in heißer Pflanzencreme andünsten. Die Pilze zufügen und leicht bräunen lassen. Mit Mehl bestäuben und so lange unter Rühren erhitzen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

3. Cabanossi in kleine Würfel schneiden. Petersilie waschen, trockenschütteln und grob

hacken. Beides zu den Pilzen geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilzmasse auf den Blätterteig geben.

4. 1/4 l Wasser aufkochen, das Päckchen Helle Soße einrühren und 1 Minute kochen lassen. Cremefine und den geriebenen Käse unterrühren. Die Sauce über die Pilzmasse geben.

5. Den Pilzkuchen im vorgeheizten Backofen bei 225 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 200 °C) ca. 25 Minuten backen. Anschließend noch 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen lassen.

Tip: Zum Pilzkuchen schmeckt Tomaten-Eisberg-Salat mit Kräuterdressing.

Pro Portion: 1937 kJ/463 kcal

Kaufen Sie am besten junge Champignons. Man erkennt sie an ihren geschlossenen Hüten. Sie sind zart und schmecken besonders fein. Dunkle Sorten haben ein ausgeprägteres Pilzaroma.

◀ Zutaten für 6 Portionen

1 Packung (450 g) tiefgekühlter Blätterteig
500 g Champignons
250 g Zwiebeln
1 EL Rama Culinesse Pflanzencreme
1 gehäuftes EL Mehl
150 g Cabanossi-Würste
1/2 Bund glatte Petersilie
Salz, Pfeffer
1 Päckchen Helle Soße (aus dem 3er-Pack)
50 ml Rama Cremefine zum Kochen
50 g geriebener Käse

Im nächsten TV piccolino:



So gut: Äpfel – tolle Ideen, herzhaft und süß

Koch- und Backrezepte zum Sammeln.