

# Ab in die **Pilze** ...

*Ob gebraten oder gratiniert, gedünstet oder auch roh – frische Pfifferlinge, Steinpilze oder Champignons sind alle von Kopf bis Fuß ein Hochgenuss.*

## **Kleine, feine Pilz-Aufläufe**



Foto: Knorr

1. Die Pilze putzen, eventuell waschen, trockentupfen und halbieren bzw. klein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin bei starker Hitze dünsten, bis die austretende Flüssigkeit verdunstet ist. Pilze kurz abkühlen lassen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.
2. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Fix für Rahm-Champignons mit Eiern, Crème fraîche und gehackter Petersilie mischen.
3. Die Schinkenscheibe in kleine Würfel schneiden. Schinkenwürfel

zusammen mit den Pilzen untermischen und alles in 2 gefettete, kleine Auflaufformen füllen.

4. Die Pilz-Aufläufe im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 30 Minuten backen.

### **Pilze säubern**

*Pilze sollen nicht zu viel Wasser aufsaugen. Deshalb Wildpilze putzen, kurz unter fließendem Wasser abbürsten und mit Küchenpapier trockentupfen. ZuchtPilze am besten nur mit einem feuchten Küchentuch abreiben.*

### **Zutaten für 2 Portionen**

500 g gemischte Pilze, z.B. Pfifferlinge, Steinpilze, Champignons, Austernpilze  
2 EL Keimöl oder Rapsöl  
Pfeffer aus der Mühle  
1 Bund glatte Petersilie  
1 Beutel Knorr Fix für Rahm-Champignons  
2 Eier  
1 Becher (150 g) Crème fraîche  
1 dicke Scheibe (100 g) Katenschinken  
Fett zum Einfetten

**Pro Portion: 2460 kJ/589 kcal**

## Wirsing-Pilz-Terrine

90 Min.



Foto: Knorr

Für Gäste

### Zutaten für 4 Portionen

- 1 kleiner Wirsing (ca. 500 g)
- Salz
- Fett für die Form
- 500 g gemischte Pilze, z.B. Steinpilze, Pfifferlinge, Champignons, Austernpilze
- 1 Zwiebel
- 200 g Möhren
- 2 EL Keimöl oder Rapsöl
- 1 EL Zitronensaft
- 150 g geriebener Käse, z.B. Gouda
- 1 Becher (150 g) Crème fraîche
- 4 Eier
- 4–5 TL Delikatessbrühe oder Fleisch-Suppe
- 3 Scheiben Vollkorntoast
- Pfeffer aus der Mühle

1. Die äußeren großen Blätter vom Wirsing vorsichtig ablösen und die dicken Blattrippen etwas flach schneiden. Blätter in kochendes Salzwasser geben und 2 Minuten garen (blanchieren). Herausnehmen und kalt abspülen bzw. in Wasser mit Eiswürfeln tauchen.
2. Eine Kastenform (20 cm lang) fetten und so mit den Wirsingblättern auslegen, dass diese am Rand überhängen.
3. Restlichen Wirsing klein hacken. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Die Möhren schälen und fein raspeln.
4. Öl erhitzen. Zwiebel und Pilze darin 5 Minuten dünsten, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Herausnehmen. Möhren und Wirsing ebenfalls 5 Minuten andünsten. Zitronensaft unterrühren.
5. Käse mit Crème fraîche, Eiern und der Brühe (Pulver) verrühren.

Toastbrot klein schneiden und zusammen mit den Pilzen und dem Gemüse untermischen. Mit Pfeffer würzen. Füllung in die Form geben, mit den Blättern bedecken und 1 Stück Pergamentpapier darüber legen.

6. In ein tiefes Backblech (Fettpfanne) 1 l Wasser gießen. Die Form hineinstellen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft 175 °C) ca. 70 Minuten garen.

Zur Pilz-Terrine schmecken Rahmbraten Sauce und Kartoffeln.

### Die Farbe bleibt

Die Wirsingblätter nach dem Blanchieren am besten in Eiswasser abkühlen. So wird ein Nachgaren verhindert und das Gemüse behält seine frische Farbe.

Pro Portion: 2080 kJ/480 kcal

## Bandnudeln in Pilzrahm

30 Min.

1. Die Bandnudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, in einem Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Pilze putzen, eventuell waschen. Champignons in Scheiben schneiden, größere Pfifferlinge nach Belieben halbieren.
3. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in feine Ringe schneiden und mit dem Knoblauch in zerlassenem Fett 2–3 Minuten dün-

ten. Die Pilze zufügen und weitere 10 Minuten dünsten.

4. Sahne und Gemüsebrühe dazugießen und alles aufkochen. Fix-Soßenbinder unter Rühren einstreuen, nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Pilzrahm zu den abgetropften Nudeln servieren. Mit Basilikumblättchen garnieren und mit geriebenem Parmesan bestreuen.

**Tipp:** Statt Nudeln schmeckt auch Kartoffelpüree zu den Pilzen.

### Zutaten für 2 Portionen

- 250 g Bandnudeln
- Salz
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g frische Pfifferlinge
- 100 g frische Champignons
- 2 Frühlingszwiebeln
- 40 g Butter oder Margarine
- 1/8 l (125 ml) Schlagsahne
- 1/8 l (125 ml) Gemüsebrühe
- 1–2 EL Fix-Soßenbinder, hell
- Pfeffer
- Basilikumblätter zum Garnieren
- 1–2 EL geriebener Parmesan

Pro Portion: 3097 kJ/740 kcal

Ohne Fleisch



Foto: Mondamin

## Pürierte Pilzsuppe

### Für 4 Portionen

1. 400 g gemischte Pilze putzen, würfeln und in einem Topf in 2 EL Pflanzencreme anbraten.
2. 600 ml Hühnerbouillon und 200 ml Crème fraîche zugießen, aufkochen und 20 Minuten bei schwacher Hitze kochen.
3. 1/3 der Pilzwürfel herausnehmen, die Suppe pürieren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Pilzwürfel wieder zufügen.



Foto: Rama

Pro Portion: 711 kJ/170 kcal

Auch außerhalb der Pilzsaison können Sie das Gericht schnell zubereiten. Nehmen Sie dann Pilze aus dem Glas.

90 Min.

## Herzhafte Pilztörtchen

Foto: Sanelia



2. Schiene von unten bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 10 Minuten backen.

4. Pilze putzen, eventuell kurz unter kaltem Wasser abspülen und trockentupfen. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Margarine in einer großen Pfanne erhitzen. Pilze, Zwiebel und Knoblauch darin anbraten und ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze weiterbraten. Die Pilzmasse in die vorgebackenen Törtchen füllen.

5. Eier und Schlagsahne verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken und den Käse unterrühren. Die Eiersahne gleichmäßig über die Pilzmasse verteilen. Törtchen weitere 25–30 Minuten backen.

6. Die Törtchen ca. 5 Minuten auskühlen lassen, aus den Förmchen nehmen und servieren.

**Tipp:** Sie können statt der kleinen Törtchen auch eine große Pilz-Tarte in einer Spingform mit 28 cm Ø backen.

Mit Pfiff

Pro Stück: 2371 kJ/570 kcal

### Zutaten für 6 Törtchen

#### Für den Teig

250 g Mehl  
125 g Margarine  
1 Ei  
1/2 TL Salz

#### Für den Belag

500 g gemischte Pilze  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 EL (30 g) Margarine  
2 Eier  
200 ml Schlagsahne  
Salz, Pfeffer  
geriebene Muskatnuss  
100 g geriebener Käse,  
z.B. Gouda

1. Das Mehl in eine Rührschüssel geben, kalte Margarine in Flöckchen auf das Mehl geben. Das Ei verquirlen und mit Salz zu dem Mehl geben. Mit den Knethaken des Handrührers zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Klarsichtfolie gepackt 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

2. Den Teig in 6 etwa gleichgroße Stücke schneiden und jedes Stück zu einem Kreis von ca. 15 cm Ø ausrollen. Den Teig in gefettete Tortelettförmchen (12 cm Ø) legen und dabei jeweils einen Rand von 2 cm hochziehen.

3. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Törtchen im vorgeheizten Backofen in der

## Grüner Salat

Knackige Blattsalate mit einem leichten Dressing ergeben eine vorzügliche Beilage zu Pilzgerichten. Für das Dressing 1 EL Aceto balsamico, Salz, Pfeffer und 3 EL Olivenöl verrühren.

