

Crêpes mit Pfifferlingen und Lauchzwiebeln

Zutaten (für 1 Person)

Für das Pfifferlingsragout

100 g Pfifferlinge

½ dl leichter Rotwein

80 g Crème Double

2 Lauchzwiebeln

¼ Bund Schnittlauch

Butter

Salz

Pfeffer

Für die Crêpes

0,1 l Milch

50 g Mehl

1 Ei

Salz

1 EL Öl

Zubereitung des Pfifferlingragouts

Die Lauchzwiebeln in grobe Würfel schneiden, die Pfifferlinge putzen. Braten Sie die Pfifferlinge unter ständigem Wenden in 1 EL Butter und fügen Sie nach einiger Zeit die Lauchzwiebeln zu. Wenn die Lauchzwiebeln kurz angebraten sind, geben Sie den Wein auf die Pfifferlinge und lassen das Ganze kurz aufkochen. Danach geben Sie die Crème Double zu und kochen auf die Hälfte ein. Zum Schluss würzen Sie mit Salz und Pfeffer.

Zubereitung der Crêpes

Für die Crêpes Milch, Mehl und Ei zu einem dünnen Teig rühren, zerlassene Butter einrühren und mit Salz abschmecken. Eine Crêpepfanne (Eisen) mit Öl einstreichen und einen Löffel Teig in die Pfanne geben. Nach kurzer Zeit überschüssigen Teig abgießen, dass nur ein dünner Film in der Pfanne bleibt. Wenden, wenn der Teig fest geworden ist und auch von der anderen Seite leicht anbräunen. Auf diese Weise zwei Crêpes bereiten.

Anrichten

Schneiden Sie den Schnittlauch in feine Röllchen. Die Crêpes geben Sie auf heiße Teller, füllen das Ragout auf die eine Hälfte der Crêpes, streuen die Schnittlauchröllchen darüber und schlagen die andere Hälfte über das Ragout.

Steinpilzrisotto

Zutaten (4 Personen):

3 frische Steinpilze,
350 g italienischer Rundkornreis,
1 Knoblauchzehe (fein gehackt),
1 Schalotte (fein gehackt), 3 EL Olivenöl,
Salz, Pfeffer, 1 Glas trockener Weißwein,
1,25 l Gemüse- oder Geflügelfond, 20 g geriebener Parmesan,
2 EL gehackte Petersilie.

Zubereitung:

Reis verlesen und waschen, Pilze säubern, feucht abreiben und in mittelgroße Stücke schneiden. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin kurz anschwitzen (nicht bräunen). Die Pilzstücke dazugeben und bei starker Hitze braten, bis sie alle Flüssigkeit verloren haben. Salzen, pfeffern und warm stellen.

In einem Topf 1 EL Olivenöl erhitzen und die Schalotte darin glasig dünsten. Reis dazugeben und bei häufigem Umrühren gut anschwitzen lassen. Mit dem Weißwein ablöschen und Hitze reduzieren. Nach und nach die erste Hälfte des kochenden Fonds in kleinen Mengen bei häufigem Rühren zugeben. Die Pilze in das Risotto geben und den restlichen Fond ebenfalls in kleinen Mengen zugießen. Ständig weiterrühren. Wenn der Reis die Flüssigkeit fast vollständig aufgenommen hat (das Risotto sollte eine cremige Konsistenz haben), die gehackte Petersilie und den Parmesan zufügen und gut durchmischen. Am besten auf vorgewärmten Tellern servieren (noch etwas Petersilie auf das Risotto streuen) und mit einem Zweig Petersilie garnieren.

Pilzeintopf mit Hasenrückenfilets

Zutaten:

4 Hasenrückenfilets
1 l Wildfond (aus dem Glas)
¼ l trockener Rotwein
100 g magerer Speck in dünnen Scheiben
200 g frische Steinpilze
200 g frische Pfifferlinge
200 g frische Butterpilze
250 g Hörnchennudeln
1 Prise Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
½ Bund glatte Petersilie

Zubereitung:

Die Hasenrückenfilets unter fließend kaltem Wasser waschen und trocken tupfen. Den Wildfond zusammen mit dem Rotwein erhitzen. Die Hasenrückenfilets mit den Speckscheiben einwickeln und diese mit Küchengarn festbinden. Das Fleisch etwa 15 Minuten im heißen Wildfond bei milder Hitze zugedeckt ziehen lassen. Das Fleisch herausnehmen und im vorgeheizten Ofen oder auf einer Warmhalteplatte warm stellen. Die Pilze putzen und je nach Größe in mundgerechte Stücke schneiden. Die Nudeln in 2 Liter Salzwasser bissfest kochen, danach abschütten und warm halten. Den Wildfond wieder zum Kochen bringen. Die Pilze hinzugeben und im geschlossenen Topf etwa zehn Minuten leicht kochen lassen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie waschen, trockentupfen, die Blätter zupfen und mit den Nudeln in den Eintopf geben und alles zugedeckt warm halten. Den Speck und das Garn von den Hasenrückenfilets entfernen. Diese in mundgerechte Scheiben schneiden. Den Eintopf in vier tiefe Teller verteilen. Die Filetscheiben auf die Suppe geben.

Tipp:

Anstelle der frischen Hasenrückenfilets können Sie auch Tiefkühlware verwenden. Tauen sie die Filets nach Packungsanweisung auf, waschen Sie sie ab und tupfen Sie sie sorgfältig trocken.

Gefüllte Champignons

Zutaten:

Für die Füllung:

12 frische Champignons (250 g)
1 Becher Kräuter-Frischkäse (150 g)
100 g Speck
100 g frischer Spinat
1-2 Knoblauchzehen
Öl
Paprikapulver

Für die Sauce:

2 Becher Kräuter-Frischkäse (à 150 g)
1 Becher Joghurt
2 EL Kräuter
Zitronensaft
Pfeffer

Zubereitung:

Die Champignons putzen und die Stiele herausdrehen. Von den Stielen das untere Ende abschneiden, den Rest fein hacken. Den Frühstücksspeck würfeln und in einer Pfanne ohne Fett kross braten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Spinat fein hacken. Den Frischkäse mit den Champignonstielen, dem Frühstücksspeck, dem Spinat und dem durchgepressten Knoblauch vermengen und in die Champignonköpfe füllen. Etwas Öl darüber träufeln und im auf 200°C vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten überbacken. Zum Schluss das Ganze mit Paprikapulver bestäuben. Für die Sauce den Frischkäse mit dem Joghurt und den fein gehackten Kräutern vermischen und mit Zitronensaft und Pfeffer abschmecken. Zu den überbackenen Champignons servieren.

Chicken-Thai-Curry

Zutaten:

600 g Hähnchenbrustfilet
200 g Zuckerschoten
200 g frische Shiitake-Pilze
4 EL Sesamöl
Salz
Pfeffer
3 Knoblauchzehen
200 ml Kokosmilch (ungesüßt)
1 Glas Mango-Thai (z. B. Oryza Delikatessen-Sauce)
½ Bund Basilikum oder Koriander

Zubereitung:

Das Hähnchenfleisch in dünne Streifen schneiden, die Zuckerschoten putzen, die Shiitake-Pilze halbieren oder vierteln. Das Öl erhitzen. Die Hähnchenbruststreifen darin knusprig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zuckerschoten, die Shiitake-Pilze und die zerdrückten Knoblauchzehen dazugeben und etwa zwei bis drei Minuten weiter braten. Die Fleisch-Gemüsemischung herausnehmen und warm stellen. Den Bratensatz mit der Kokosmilch ablöschen und etwas einkochen lassen. Die Mango-Thai-Sauce und die Fleischmischung dazugeben, einmal kurz aufwallen lassen. Die grob gehackten Kräuter unterrühren und mit Duftreis servieren.

Zürcher Geschnetzeltes

Zutaten für 4 Personen:

4 Kalbsschnitzel (à 150 g)

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

500 g Champignons

4 Schalotten

2 EL Keimöl

40 g Butter

1/8 l trockener Weißwein

1/8 l Fleischbrühe

200 ml Sahne

1 bis 2 EL Fix-Soßenbinder

½ Bund Petersilie

Zubereitung:

Das Fleisch quer zur Faser in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Champignons putzen, nur falls nötig waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Öl und 20 g Butter erhitzen und die Fleischstreifen bei starker Hitze unter ständigem Rühren drei bis vier Minuten anbraten. Dann mit einem Schaumlöffel aus der Pfanne heben und warm halten. Die restliche Butter in der Pfanne zerlassen und erst die Schalottenwürfel darin glasig dünsten, dann die Pilze dazugeben und unter Rühren bei starker Hitze goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Fleisch geben. Das Bratfett abgießen und den Bratenfond mit Wein ablöschen. Aufkochen lassen, mit Brühe und Sahne aufgießen und bei starker Hitze einige Minuten kochen lassen. Entweder mit Fix-Soßenbinder binden oder so lange einkochen lassen, bis die Sauce sämig ist. Fleisch und Pilze darunter mischen und in der Sauce erwärmen. Zum Schluss mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Tipps:

Das Fleisch darf in der Sauce nicht mehr kochen, da es sonst zäh wird.

Anstelle der Champignons können Sie auch Shiitake-Pilze oder Steinpilze verwenden. Das entspricht zwar nicht dem Originalrezept, schmeckt aber köstlich!