

Pilzgarten GmbH *www.pilzgarten.de*
Fabrikstr. 12 27389 Helvesiek
Tel.: 04267 9330 Fax: 04267 933132

Pilzgarten 
Passion für Pilze

Feinschmecker Rezepte vom

Pilzgarten



Passion für Pilze

Hier gibt es noch mehr Rezepte:

www.pilzgarten.de

Kräuterseitlingsauflauf

1 EL Butter, 1 EL Öl, 1 gehackte Zwiebel, 500 g kleingeschnittene Kräuterseitlinge, etwas Zitronensaft, 2 EL feingehackte Petersilie, Salz, Pfeffer, etwas Kreuzkümmel, 4 getrennte Eier, ¼ l Sahne, Semmelbrösel, Butterflöckchen.

Butter und Öl erhitzen, Zwiebel kurz andünsten, Kräuterseitlinge mit Zitronensaft beträufeln und zugeben. 10-15 min garen, Petersilie zugeben, mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken. Etwas abkühlen lassen.

Eidotter mit Sahne verquirlen, an die Pilze geben. Eiweiß steif schlagen und unter die Pilzmasse heben. In eine feuerfeste Form füllen, mit Semmelbröseln bestreuen, mit Butterflöckchen besetzen und im vorgeheizten Backofen bei 200-220 °C 15 min überbacken.

Marinierte Kräuterseitlinge

500 g Kräuterseitlinge, 1 kl. Zwiebel, 5 EL Olivenöl, Saft von 1 Zitrone, Salz, Pfeffer, fein gehackte Petersilie

Pilze in Streifen schneiden, mit Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer 12 Stunden marinieren. Am nächsten Tag Pilze mitsamt der Marinade in eine Pfanne geben und 15 Minuten bei geringer Hitze köcheln. Abkühlen lassen. Mit reichlich Petersilie bestreuen. Lecker zu kaltem Fleisch oder Fondue.

Entensalat mit Kräuterseitlingen

Für 4 Personen:

4 Entenbrüste (je ca. 125 g), 7 EL roter Portwein, Salz, Pfeffer, 150 g Feldsalat, 1 rote Zwiebel, 400 g Kräuterseitlinge, 3 EL Butterschmalz, 1 Glas Wildpreiselbeeren, 2 EL Balsamessig, 2 EL Olivenöl.

Entenbrüste waschen, trockentupfen und die Fettseite mehrmals mit einem scharfen Messer bis fast auf das Fleisch einschneiden. Das Fleisch mit 3 EL Portwein ca. 1 Stunde marinieren. Das trockengetupfte Fleisch mit der Fettseite in die heiße Pfanne legen, kurz anbraten, dann bei mittlerer Hitze etwa 8 min. das Fett ausbraten, wenden und weitere 6 bis 8 min braten. Erst anschließend salzen und pfeffern. In der abgedeckten Pfanne ruhen lassen. Salat putzen, Zwiebel schälen. Die kleingeschnittenen Kräuterseitlinge in Butterschmalz ca. 12-15 min braten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Salat, Zwiebeln und den Preiselbeeren mischen. Bratensatz mit dem Rest Portwein ablöschen, Balsamico und Olivenöl einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce über den Salat geben, Entenbrüste aufschneiden, zum Salat geben. Dazu passt ein frisches Baguette.

Shiitake-Kürbis-Pie

Für 4 Personen (beliebig erweiterbar fürs Partyblech):

Der Teig: 150 g Weizenvollkornmehl, 6 Ei Keimöl oder Olivenöl, 1 Prise Salz, 1 Eigelb, 50 g trockener Magerquark

Die Füllung: 500 g Kürbis (z.B. Hokkaido-Kürbis) ohne Schale, 200 g Shiitake, 3 Ei Olivenöl, Sojasauce, Kreuzkümmel, 50 g gemahlene Mandeln, 100 g geriebener Emmentaler oder Gouda, 100 g Crème fraîche, Pfeffer, Muskat, eine zerdrückte Knoblauchzehe, 1 rote Paprikaschote, Butterflöckchen

Aus den angegebenen Zutaten einen Teig kneten, 1-2 Stunden ruhen lassen (kann auch am Abend vorher zubereitet werden).

Das Kürbisfleisch würfeln, in 1-2 Ei Wasser weich dünsten, abtropfen lassen und pürieren. Während der Kürbis dünstet, die Shiitake in Streifen schneiden und im Olivenöl kurz anbraten, mit Kreuzkümmel, Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Mandeln und Käse mit Kürbismus, Crème fraîche und der zerdrückten Knoblauchzehe verrühren. Shiitake unterheben, Paprika in Streifen schneiden.

Teig ausrollen, eine Pie-Form oder Springform damit auslegen. Kürbismasse darauf verteilen, mit Paprikastreifen und Butterflöckchen belegen.

Bei 220°C 45 Minuten im Backofen garen. Dazu paßt ein frischer Salat.

Shiitake mit Ingwer

Für 4 Personen:

500 g, Shiitake, 1 Zwiebel, 1 Chilischote scharf, 2 Knoblauchzehen, 1 Stück Ingwer, ca. walnussgroß, 1 Bund Frühlingszwiebeln, Zucker, Salz, 0,2 Liter Brühe, 1 El Balsamico oder Sherry-Essig, 1 El Sojasauce, Pflanzenöl.

Pilze halbieren oder in breite Streifen schneiden, Zwiebeln und Ingwer in kleinste Würfel schneiden, Knoblauch pressen, Chilischote in sehr feine Streifen und die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Das Öl im Wok oder in der beschichteten Pfanne erhitzen. Pilze, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Chili unter ständigem Rühren in die Pfanne geben. Mit Salz und Zucker würzen, die Frühlingszwiebeln dazu und immer weiter rühren. Sojasauce, Essig und Brühe dazu, abschmecken und weiter rühren. Die Garzeit beträgt nur einige Minuten.

Schmeckt schon so sehr gut, kann auch mit Basmatireis serviert werden.

Kässpätzle mit Shiitake

Für 4 Personen:

Spätzle: 500 g Mehl, 5 Eier, ¼ l Wasser, Salz nach Belieben.

Shiitake-Masse: 250 g Shiitake, 2 Zwiebeln, Butter, Salz und Pfeffer. 200 g geriebener Käse und Schnittlauch zum Bestreuen.

Die Zwiebel fein hacken und in der heißen Butter glasig dünsten. Die kleingeschnittenen Shiitake hinzufügen und ca. 5 min dünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mehl, Eier und Salz werden unter Zugabe des Wassers zu einem festen Teig gerührt. Der wird solange geschlagen (Kochlöffel oder Küchenmaschine) bis er glatt ist und Blasen wirft.

Den Teig mit dem Spätzlehobel in kochendes Salzwasser, dem ein Stück Butter zugesetzt ist, schaben. Wenn die Spätzle hochkommen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit heißem gesalzenem Wasser legen, das verhindert das Zusammenkleben. In ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Auf eine Platte geben und warmhalten (z. B. im Backofen). Am besten gleich mit der Shiitakemasse abwechselnd schichten. Auf jede Schicht etwas Käse streuen. Wer mag verteilt auf dem „Berg“ zum Schluß noch in Butter geröstete Zwiebeln.

Ein grüner Salat ergänzt dieses reichhaltige Gericht vorzüglich.

Tofu-Shiitake-Pfanne

Für 1 Portion:

200 g Tofu, 2 El Sojasauce, 100 g Zuckerschoten, 1/8 l Gemüsebrühe, 200 g Sojabohnensprossen, 150 g Shiitake, 3 El Sesamöl, 30 g Butter, 2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer.

Tofu in kleine Würfel schneiden, mit der Sojasauce marinieren, Zuckerschoten in der Brühe etwa 4 min garen, abgießen und die Brühe auffangen. Pilze in Streifen schneiden, Sprossen waschen. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen, die Pilze unter Rühren andünsten, den zerdrückten Knoblauch zu den Pilzstreifen geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Zuckerschoten, Sprossen und Brühe hinzufügen und noch einmal 5 min garen. Tofuwürfel mit der Sojasauce dazugeben, mit erhitzen und abschmecken.

Quiche mit Austernpilzen und Käse

Für 4 Personen:

Mürbeteig: 200 g Mehl, 1 EL Zucker, 1 TL Salz, 100 g Butter, 2 Eigelb

Füllung: 125 ml Sahne, 125 ml Milch, Salz Pfeffer, Muskat, 2 Eier 400 g Austernpilze (Kastanienseitlinge, Limonenseitlinge oder Rosenseitlinge), Fett zum Braten, 50 g Blauschimmelkäse, 50 g Limburger, 125 g Mozzarella, 50 g Emmentaler

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig kneten und, in Folie gewickelt, 30 min im Kühlschrank ruhen lassen. Die Pilze in feine Streifen schneiden und kurz in der heißen Pfanne kross anbraten.

Sahne, Milch und Eier verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Käse grob würfeln oder in Scheiben schneiden. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis ausrollen. Eine gefettete Quicheform damit auslegen, die Ränder festdrücken und den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Die angebratenen Pilze auf dem Boden verteilen, mit der Eiermilch begießen, die Käsesorten darauf verteilen und im Backofen bei 180 °C ca. 50 min backen.

Saltimbocca vom Pom-Pom blanc

Für 4 Personen:

Pro Person 2-3 Scheiben Pom-Pom blanc, ca. 1,5 cm dick. 1 Prise Streubouillon , 1 Prise Pfeffer aus der Mühle, 6 Blätter Salbei (evtl. Ananassalbei), mittelgross , 4 große Scheiben Rohschinken, 2 EL Mehl, 1 EL Olivenöl, 2 EL Butter.

Die Pilzscheiben mit Streubouillon und Pfeffer würzen. Die Salbeiblätter halbieren, den Rohschinken in 12 Scheiben schneiden. Pilzscheiben mit je einer Salbeihälfte und einem Rohschinkenstück belegen und gut andrücken. Saltimbocca in Mehl wenden und in Olivenöl-Buttergemisch von beiden Seiten goldgelb braten.

Tipp: Saltimbocca mit Tomatenrisotto und Marsalasaucce servieren

Pilz-Risotto

Für 4 Personen:

800 g Pilze (je nach Anlaß und Geschmack: Shiitake, Kräuterseitlinge, Samthauben, Steinchampignons, Austernpilze, auch eine Mischung ist möglich), 60 g Butter, 1 Zwiebel, 3 El Olivenöl, 250 g Risottoreis (ersatzweise Milchreis), 2 Tl Pilzbrühe (Fertigprodukt) oder Gemüsebrühe, 1 Stange Lauch, 200 g gekochter Schinken (Vegetarier ersetzen den Schinken durch zusätzlich 100g Pilze und eine große Zwiebel), 1 Bund Petersilie, Salz, frisch gemahlener Pfeffer.

Pilze wenn erforderlich putzen und je nach Größe in Stücke schneiden. In etwas Butter braun braten, beiseite stellen. Zwiebeln fein hacken und im Öl goldgelb braten. Den Reis hinzufügen und unter Rühren glasig werden lassen.

½ l kochendes Wasser angießen und die Pilz-oder Gemüsebrühe einrühren. 8 bis 10 Minuten bei offenem Deckel einkochen lassen. Dann zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Minuten quellen lassen. Den Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. Den Schinken fein würfeln. Die restliche Butter in einem Topf erhitzen, den Lauch 3 min dünsten, den Schinken zufügen und kurz mitdünsten. Petersilie fein hacken. Den Reis mit den Pilzen, der Lauch-Schinken-Mischung und der Petersilie mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Limonenseitling

Produktinformation und Zubereitungshinweis

Diese leuchtendgelbe Spezialität ist verwandt mit dem Kräuterseitling. Aber zarter und etwas empfindlicher. Der leicht fruchtige Geschmack kann mit einigen Spritzern Zitronen- oder Limettensaft hervorragend unterstützt werden.

Tipps für die Zubereitung:

Der Pilz kann ganz oder in Streifen geschnitten, in heißem Fett (Olivenöl, Butterschmalz) angebraten werden. Eine leichte Joghurtsoße mit Kräutern und frisches Toastbrot oder Baguette passen sehr gut zu diesem optisch sehr ansprechenden Pilz.

Rosenseitling

Produktinformation und Zubereitungshinweis

Der Rosenseitling wächst in dichten Trauben. Er besticht durch seine auffällige rosa Färbung, die sich beim Braten in ein helles Orange ändert.

Bei zu kalter Lagerung entsteht leider ein etwas muffiger Geruch, von dem sich der Feinschmecker aber nicht abschrecken lassen sollte, da sich bei der Zubereitung ein kräftiges Pilzaroma entwickelt.

Tipps für die Zubereitung:

Die Pilztraube sollte vorsichtig auseinandergeschnitten werden, der einzelne Pilz in feine Streifen. Wenn die Pilze sehr zart sind, können sie auch ganz verwendet werden. Die Pilze werden in heißem Fett (Olivenöl, Butterschmalz) schön kross gebraten. Auf gebuttertem Toast serviert, mit einem Löffel Kräutersauerrahm, ist dieser Pilz eine leckere Vorspeise oder eine kleine Mahlzeit

*Pom-Pom blanc oder Igel- Stachelbart (*Hericiium erinaceus*)*

Produktinformation und Zubereitungshinweis

Dieser exotische Pilz stammt aus China und ist dort als Delikatesse geschätzt. Der Pilz ist auch in Deutschland heimisch, kommt hier aber nur sehr selten vor.

Dieser überaus delikate Speisepilz enthält neben acht essentiellen Aminosäuren viele Mineralstoffe, z.B. Kalium und Phosphor, aber nur in geringen Mengen Natrium (wichtig für salzarme Diäten), darüber hinaus wichtige Spurenelemente, wie z.B. Zink, Selen und Eisen.

Die „Stacheln“ gehören zum Fruchtkörperfleisch und werden mitverzehrt.

Grundrezept:

Pro Person 150 g Pom-pom blanc, je nach Größe des Pilzes in Würfel oder Scheiben schneiden, 30 g Butter, Salz, frisch gemahlener Pfeffer.

In einer Pfanne Butter erhitzen, die Pilze zugeben und sofort umrühren, bis alle Pilze Butter angenommen haben. Auf mittlerer Hitze ca. 3 min braten, dabei umrühren, anschließend salzen und pfeffern. Dazu Schwarzbrot und Blattsalat.

Pom-Pom blanc mit Limonenbutter

Pro Person: 150 g Pom-Pom blanc

20 g Butter und 30 g gesalzene Butter

1 Limone oder Zitrone, Ingwerpulver, Muskatnuß, Petersilie

Den Pom-Pom blanc in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, 3 min auf jeder Seite in Butter braten und würzen. Die gesalzene Butter mit dem Limonen- oder Zitronensaft schmelzen lassen und mit Ingwerpulver und Muskatnuß abschmecken. Den Pom-Pom blanc auf einem warmen Teller anrichten und mit der Limonenbutter umgießen, mit Petersilie bestreut servieren.