

Kräuterseitlingscremesuppe – verfeinert mit Cognac, Steckrübe und Brombeeren



Würzige Suppe

Eine feine Pilzsuppe, aus Kräuterseitlingen zubereitet. Aber mit einigen ungewöhnlichen Zutaten verfeinert. Da ist einmal die fein geriebene Steckrübe, die die Suppe zusätzlich bindet. Dann die Brombeeren, die der Suppe eine leichte Süße und Fruchtigkeit verleihen. Der Cognac, der der ganzen Suppe mehr Geschmack gibt. Und nicht zu vergessen der Cayennepfeffer, der im Nachgeschmack eine leichte Schärfe liefert.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Kräuterseitlinge (4 Packungen à 125 g)
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen

- 200 g Steckrübe
- 10 Brombeeren
- 100 ml Cognac
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- 300 ml Gemüsebrühe
- Cayennepfeffer
- Salz
- Zucker
- Schwarzkümmelsaat
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Mit Schwarzkümmelsaat dekoriert

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Kräuterseitlinge putzen und quer in schmale Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.

Steckrübe putzen, schälen und in einer Küchenmaschine fein in eine Schale reiben.

Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Steckrübe dazugeben und kurz mit anbraten. Brombeeren hinzugeben. Kräuterseitlinge dazugeben. Mit Cognac, Sahne und Brühe ablöschen. Mit Cayennepfeffer, Salz und Zucker würzen. Alles vermischen. Zugedeckt bei mittlerer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen. Mit dem Pürierstab fein pürieren. Suppe abschmecken.

Suppe auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Mit etwas Schwarzkümmelsaat dekorieren.

Servieren. Guten Appetit.

Putenoberkeule in Rotweinsoße mit Schwammerlgemüse



Leckeres, weiches, aber würziges Schwammerlgemüse
Der österreichische Begriff „Schwammerl“ für die Beilage wurde bei diesem Rezept explizit so ausgewählt. Wer schon einmal in Österreich Urlaub gemacht hat und dort ein Schwammerlgemüse gegessen hat, wird sich beim Genuss dieses Gemüses auch sicherlich sofort daran erinnern. Denn es schmeckt wirklich genauso. Wie Schwammerl.

Allerdings werden Sie bei der Zubereitung dieses Gemüses Probleme haben, es im Original zuzubereiten. Denn die hierfür verwendeten Pilze gibt es weder im Supermarkt noch im Discounter, vermutlich nicht einmal auf dem Wochenmarkt. Es gibt sie nur zu der jetzigen Herbstjahreszeit im Wald zum Pflücken und Sammeln. Sie kommen also nur in den Genuss dieses phantastischen Schwammerlgemüses, wenn Sie einen Wald in unmittelbarer oder nicht allzu großer Entfernung an Ihrem Wohnort haben.



Schöne Beringte Schleimröhrlinge

Ist dies nicht der Fall, verwenden Sie einfach Pilze, die Ihr Lebensmittelhändler derzeit anbietet und kochen Sie ein abgeändertes Pilzgemüse. Es wird aber mit Sicherheit nicht so lecker wie das Gemüse dieses Rezepts. Dazu schmecken Kulturchampignons und Konsorten einfach nicht kräftig pilzig genug.



Einige Dunkle Hallimasche

Der Hauptakteur ist eine Putenoberkeule. In einer Rotweinsoße mit etwas Gemüse in der Auflaufform im Backofen geschmort.

Und eine Besonderheit hat das Rezept. Würde ich Putenoberkeule in Rotwein schmoren und Pilze in anderer Flüssigkeit in einem Topf auf dem Herd, hätte ich im Endeffekt zwei verschiedene Soßen, die für das Gericht eine Soße zu viel sind.

Also hier einmal eine Abwandlung. Zuerst die Keule 2 Stunden in Rotwein mit Gemüse schmoren. Dann die Pilze in eben dieser Rotweinsoße noch 20 Minuten in einem Topf auf dem Herd garen. Putenoberkeule dabei bis zum Anrichten warmhalten. Und dann das Gericht servieren.

Zutaten für 2 Personen:

Für die Putenoberkeule:

- 1,2 kg Putenoberkeule (mit Knochen)
- 2 EL Fleischgewürzmischung, auf der Basis von Paprikapulver
- Salz
- 1 große Zwiebel
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Merlot
- Olivenöl

Für das Schwammerlgemüse:

- 12 dunkle Hallimasche
- 8 Beringte Schleimrüblinge
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Rotweinsoße mit Gemüse der geschnittenen Keule
- evtl. Rotwein zum Verlängern
- Butter

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 2 Stdn.
20 Min.*



Mit geschmorter Putenoberkeule

Zubereitung:

Gemüse putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Putenoberkeule auf allen Seiten mit der Gewürzmischung einreiben. Salzen.

Backofen auf 140 °C Umluft erhitzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Gemüse darin anbraten. Herausnehmen und wieder in die Schale geben. Nochmals etwas Öl in die Pfanne geben und Putenoberkeule auf allen Seiten kross und knusprig anbraten.

Keule in eine geeignete Auflaufform geben. Gemüse dazugeben, mit Merlot auffüllen, dass die Auflaufform etwa zur Hälfte gefüllt ist und zugedeckt auf mittlerer Ebene für 2 Stunden in den Backofen geben.

Kurz vor Ende der Schmorzeit Pilze putzen. Dazu den leichten

Schleim der Schleimrüblinge mit einem frischen, feuchten Spültuch abwischen. Holzige Stiele entfernen. Hüte in grobe Stücke schneiden und in eine Schale geben.

Hallimasche mit Stielen grob zerkleinern und in eine Schale geben.

Auflaufform aus dem Backofen nehmen. Putenoberkeule herausnehmen, Knochen entfernen, Keule halbieren und warmhalten.

Butter in einem Topf erhitzen und Hallimasche darin anbraten. Rotweinsoße aus der Auflaufform darüber geben, alles vermischen und bei mittlerer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen. Dann die Schleimrüblinge dazugeben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, alles vermischen und nochmals zugedeckt 5 Minuten köcheln lassen. Soße abschmecken.

Jeweils eine Hälfte der Keule auf einen Teller geben. Schwammerlgemüse mit Soße daneben geben. Soße auch über die Keule geben.

Servieren. Guten Appetit!

Schwefelporling mit Speck, Cognac-Cranberries und Rosmarin in Sojasoße auf Basmatireis



Schwefelporling in einer feinen Zubereitung

Schwefelporling hat den Beinamen „Chicken of the woods“. Und er schmeckt auch leicht nach Hähnchenfleisch, auch seine Konsistenz ist ähnlich. In diesem Gericht ist er der Hauptakteur. Der Speck liefert Würze und Salzigkeit, die in Cognac eingelegten Cranberries eine angenehme Süße und der frische Rosmarin eine krautige Note. Die würzige, dunkle Sojasauce rundet dies alles zusammen ab. Dazu Basmatireis.



Der Baumpilz Schwefelporling

Zutaten für 2 Personen:

- eine große Portion Schwefelporling
- 50 g durchwachsener Bauchspeck
- 75 g getrocknete Cranberries (1/2 Packung)
- 8 g frischer Rosmarin (1/2 Packung)
- Cognac
- 2 EL dunkle Sojasauce
- Wasser
- 1/2 Tasse Basmatireis
- Salz
- Rapsöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 11 Min.



Dunkle Sojasoße gibt die entsprechende Würze

Zubereitung:

Cranberries in eine Schale geben, mit Cognac bedecken und einen Tag im Kühlschrank den Cognac aufnehmen lassen.

Pilz putzen und in kurze, dünne, schmale Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Schwarze des Specks entfernen. Speck in kleine Würfel schneiden und in eine Schale geben.

Blättchen des Rosmarin abzupfen, kleinschneiden und ebenfalls in eine Schale geben.

Reis in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 11 Minuten garen.

Parallel dazu eine große Portion Öl in einer Wokpfanne erhitzen und Pilzstreifen und Speck darin mehrere Minuten unter Rühren kross anbraten. Cranberries mit dem restlichen Cognac dazugeben. Ebenfalls Rosmarin dazugeben. Sojasauce

hinzugeben und mit etwas Wasser verlängern. Alles verrühren und etwas köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Reis auf zwei tiefe Teller verteilen. Pilzstreifen mit Speck, Cranberries und der würzigen Soße darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Pilzgulasch mit Basmatireis



Drei Pilzsorten

Zutaten für 2 Personen:

- 20 Shiitakepikze
- 8 große, braune Champignons
- 6 große, weiße Champignons

- 6 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Pinot Grigio
- 2 EL Crème fraîche
- BBQ-Gewürzmischung
- rosenscharfes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- 1 Tasse Basmatireis
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 11 Min.



Mit würziger Sauce

Zubereitung:

Pilze in feine Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.

Lauchzwiebeln putzen und quer in Ringe schneiden. In eine

Schale geben.

Knoblauchzehen schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden. Zu den Lauchzwiebeln geben.

Basmatireis in zwei Tassen Wasser, leicht gesalzen, 11 Minuten bei geringer Temperatur garen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Lauchzwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Pilze dazugeben und mehrere Minuten unter Rühren anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Crème fraîche dazugeben. Alles gut verrühren. Kräftig mit BBQ-Gewürzmischung, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Kurz köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Reis auf zwei tiefe Teller verteilen. Pilzgulasch mit Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Pilzragout mit frischer Tagliatelle

Ein vegetarisches Pilzrezept.

Leckeres Ragout aus braunen Champignons.

Verfeinert mit einem zusätzlichen Gemüse.

Ich bilde die Sauce mit etwas Riesling.

Als kleine Farbzugabe gebe ich kurz vor dem Servieren noch etwas kleingewiegte, frische Petersilie dazu.

Als Beilage frische Tagliatelle, die nur einige Minuten

Zubereitung benötigen.

[amd-zlrecipe-recipe:1086]

Gefüllte Champignons

Für dieses Gericht benötigt es zwei Packungen mit wirklich sehr großen Champignons.

Angedacht war eigentlich, zu den gefüllten Champignons noch schwarzen Reis als Beilage zu servieren.

Aber die Champignons waren dann doch ausreichend für eine ganze Mahlzeit ohne eine Beilage.

Und ich habe die Füllung genau abgepasst! Als hätte ich es vorher abgemessen oder abgewogen. Die Füllung reicht tatsächlich ganz genau für die 16 Champignons.

Dazu gibt es noch ein kleines Weißwein-Sößchen.

Und die Champignons mit der Füllung munden wirklich sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:881]

Pilz-Gemüse

Ein einfaches Gericht, schnell zubereitet, für das ich auf ein Convenience-Produkt zurückgreife.

Einfach eine halbe Packung Pilzmischung als Tiefkühlware. Etwas verfeinert mit einer Zwiebel und zwei Knoblauchzehen. Für etwas Frische kommen frische Kräuter wie Koriander, Petersilie und Basilikum hinein.

Fertig ist ein einfaches Gemüsegericht. Das auch vegan ist.

Die aus den tiefgefrorenen Pilzen austretende Flüssigkeit bildet ein kleines Sößchen, das ich noch kräftig würze und dann ein wenig einreduzieren lasse.

[amd-zlrecipe-recipe:270]

Champignonsrahmragout auf Pasta



Pasta mit Ragout und etwas Parmesan

Bei diesem Gericht habe ich die Beilage, also die Pasta, gemischt. Ich habe 2/3 Gnocchi und 1/3 Mini Conchiglie Rigate verwendet. Erstere sind Muschelnudeln mittlerer Größe, letztere kleiner Größe, die auch als Suppennudeln geeignet sind. Vorteilhaft bei der Zubereitung ist natürlich, auf die unterschiedlichen Kochzeiten der Pasta zu achten, damit nicht das eine Produkt schon al dente ist, während das andere noch hart ist.

Zubereitet ist das Gericht schnell, während die Pasta kocht, kann man Zwiebel und Knoblauch andünsten, dann die Pilze, mit Weißwein ablöschen und den Schmand hinzugeben, salzen, pfeffern und ein wenig köcheln lassen. Die kleingewiegte Petersilie kommt erst kurz vor dem Servieren in das Ragout. Das Gericht ist auch vegetarisch, was mich Carnivorer zwar etwas störte, aber schmackhaft ist es doch.

Zutaten für 1 Person:

- 500 braune Champignons
- 1 Zwiebel

- 3 Knoblauchzehen
- trockener Weißwein
- 2 EL Schmand
- $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- Gnocchi/Mini Conchiglie Rigate
- Parmesan

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen. Zwiebel in Streifen schneiden. Knoblauch klein schneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Petersilie kleinwiegeln. Pasta nach Anleitung zubereiten. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Herausnehmen. Nochmals Butter in die Pfanne geben und die Champignonscheiben einige Minuten darin andünsten. Zwiebel und Knoblauch wieder hinzugeben. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Schmand hinzugeben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, alles vermengen und etwas köcheln lassen. Erst vor dem Seevieren die Petersilie untermischen. Pasta in einem tiefen Pastateller anrichten und das Ragout darüber verteilen. Mit etwas frisch geriebenem Parmesan garnieren.

Gefüllte und überbackene Champignons



Die fertig zubereiteten Champignons

Die großen Champignons waren geradezu dafür gedacht, gefüllt zu werden. Ich habe eine Hackfleisch-Bulgur-Mischung bevorzugt, man kann die Füllung aber auch nur mit Bulgur und einigem zusätzlichen Gemüse vegetarisch zubereiten.

Zutaten für 1 Person:

- 8 große, braune Champignons
- 2 EL Bulgur
- 100 g Rinderhackfleisch
- $\frac{1}{4}$ Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2–3 Zweige frische Petersilie
- trockener Weißwein
- Gemüsefond
- scharfes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

- 100 g geriebener Gouda

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 25 Min.

Zuerst etwas Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, den Bulgur hineingeben, aufkochen lassen, den Topf vom Herd nehmen und den Bulgur etwa 10–15 Minuten quellen und ziehen lassen.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Petersilie kleinwiegeln. In einer kleinen Pfanne Olivenöl erhitzen und Zwiebel, Knoblauchzehen und das Hackfleisch darin anbraten. Kräftig mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles kräftig anbraten. In einer Schüssel mit dem Bulgur und der Petersilie vermischen.



Champignons mit Füllung

Bei den Champignons jeweils den Stiel und die inneren Lamellen entfernen und auch einen Teil des Champignons herauskratzen, damit man sie besser füllen kann. Alle acht Champignons in einer Auflaufform anrichten und mit der Hackfleisch-Bulgur-Mischung füllen. Anhaltswert für die Füllung: pro Champignon kann man zwei Teelöffel zum Füllen verwenden. Aber den Rest

der Füllung kann man auch nebenbei noch lauwarm löffeln. Dann die gefüllten Champignons großzügig mit dem geriebenen Gouda bestreuen. Etwas trockenen Weißwein und Gemüsefond in die Auflaufform geben, worin die Champignons garen sollen.

Den Backofen auf 180° C Umluft erhitzen, die Auflaufform auf mittlerer Ebene hineinschieben und die Champignons etwa 20 Minuten backen. Dann den Grill anstellen, die Temperatur auf etwa 250° C erhöhen, die Auflaufform auf eine höhere Ebene schieben und die Champignons grillen, bis der Käse etwas gebräunt ist. In der Auflaufform oder auf einem kleinen Teller servieren.

Gefüllte Champignons in zweierlei Art



Gefüllte Champignons mit Käse überbacken

Diese Gericht ist leider nicht so geworden, wie ich es erwartet hatte. Es war geschmacklich sehr gut, nur die „Optik“ des fertigen Gerichts ließ ein wenig zu wünschen übrig. Aber ich poste es hier dennoch gern.

Zutaten:

- 500 g frische, große Champignons
- 250 g Rinderhackfleisch
- 3 $\frac{1}{2}$ EL feines Bulgur oder Couscous
- 3 Knoblauchzehen
- $\frac{1}{2}$ l Rinderfond

Gewürzmischung I:

- 1 gehäufter TL Harissa
- $\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel
- frisch gemahlener Pfeffer
- frisch gemahlenes Salz

Gewürzmischung II:

- 1 gehäufter TL Ras el Hanout
 - frisch gemahlener Pfeffer
 - frisch gemahlenes Salz
-
- 100 g gemahlener Gouda oder Emmentaler
 - 200 ml Rinderfond

Kaufen Sie wirklich große Champignons. Entfernen Sie einfach nur die Stiele, die Champignons haben, wenn sie groß genug sind, dann innen genug Platz, um gefüllt zu werden. Lasen Sie den Rinderfond in einem kleinen Topf köcheln und geben Sie das Bulgur hinein. Dann nehmen Sie ihn vom Herd und lassen ihn ca. 10. Min. ziehen. Danach sieben Sie den Bulgur aus dem Siedewasser. Pressen die Knoblauchzehen durch die Knoblauchpresse. Mischen Sie das Rinderhackfleisch mit dem Knoblauch und dem Bulgur.

Dann teilen Sie die Mischung und geben sie in zwei kleine

Schüsseln. Gemäß Gewürzmischung I und II würzen Sie die beiden Zutatenmischungen mit den unterschiedlichen Gewürzen.



Die gefüllten und mit geriebenem Käse überstreuten Champignons in der Auflaufform

Füllen sie dann die großen Champignons mit einem kleinen Löffel mit den Füllungen. Setzen Sie dann etwa 12–14 Champignons in eine große Auflaufform. Geben Sie auf jeden gefüllten Champignon eine kleine Portion geriebenen Käse darauf, womit er überbacken wird. Dann geben Sie den Rinderfond in die Auflaufform hinzu, in dem die Champignons garen sollen.

Erhitzen Sie den Backofen bei Umluft auf 180 °C. Geben Sie die Auflaufform mit den Champignons für 30 Min. in den Backofen. Das Ergebnis überrascht zum Einen vom Geruch. Das Gericht riecht nach Weihnachten, womit sicherlich die beiden Gewürzmischungen Ras el Hanout und Harisssa zu tun haben, denn beide enthalten solche Weihnachtsgewürze wie Sternanis, Kardamom, Koriander und Nelken. Das Andere ist die Optik, die Champignons nehmen im Backofen leider eine sehr unansehnliche dunkelbraune Farbe an, ganz im Gegensatz zu ihrer

ursprünglichen Farbe. Der Geschmack des Gerichts ist jedoch sehr gut.



Füllung aus Rinderhackfleisch, feinem Bulgur und Knoblauch mit überbackenem Käse

Und es zeigt sich, dass die Mischung aus Hackfleisch und grobem oder feinen Bulgur mit entsprechenden Gewürzen eine gute und überzeugende Wahl für zukünftige Füllungen oder Gerichte ist.