Rezeptbuch

Pilz- und Gemüsegerichte

Sautierte Gemüse-Julienne mit Pilzen

Emmanuel Christmann
Gebrüder Roelli AG, Luzern

Zutaten für 10 Personen

500 g Karotten
500 g Pfälzer-Karotten
500 g Peperoni
300 g Chinakohl
15 g Olivenöl
1 kg Pilzmischung (Pleos, Shitake, Kräuterseitlinge)
Sojasauce
Salz, Pfeffer, Sesamkörner, Shiszo Purple (Kresse-Art), Kerbel

Zubereitung

Das Gemüse in Streifen schneiden und mit Olivenöl andünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseite stellen. Die verschiedenen Pilze schneiden, anbraten und mit Sojasauce ablöschen. Das Gemüse kurz erhitzen und mit den Pilzen anrichten. Mit Sesamkörner, Kerbel und Shiso Purple ausgarnieren.

Bon appétit!

Waldpilz-Stroganoff

Stephan Dahinden
Seehotel Sternen, Horw

Zutaten für 10 Personen

Stroganoff-Sauce

- 40 g Butter
- 75 g Zwiebel, eminciert
- 120 g Peperoni grün
- 120 g Peperoni rot
- 120 g Peperoni gelb
- 50 g Essiggurken
- 15 g Paprikapulver
- 2 dl Rotwein
- 1,5 dl Gemüsefond
- «Heinz Hot Chili»
- Salz, Pfeffer, Zucker,
- Chilisauce «Baerg Marti»,
- «Maizena Express dunkel»

Waldpilze

- 600 g Pilzmischung «Wauwiler»
- 80 g Butter
- 60 g Zwiebeln, gehackt
- 1,5 dl Weisswein
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zwiebeln, Peperoni und Essiggurken in Streifen schneiden und in Butter andünsten. Mit Paprikapulver bestäuben, mit Rotwein ablöschen, Gemüsefond dazugeben und weich köcheln. Gewürze dazugeben und abschmecken – eventuell abbinden. Pilzmischung rüsten und in die gewünschte Grösse schneiden. Pilze mit den Zwiebeln in Butter andünsten, mit Weisswein ablöschen und abschmecken. Mit der Sauce mischen, kurz aufstossen, anrichten und ausgarnieren.

Dekoration

Sauerrahm, Radischen, Sous Vide
Tahoon Cress «Koppert»,
Knusper-Gitter und Kürbis-Perlen

Süss-würziges Dessert mit Gemüse und Pilzen

Topinambur-Kuchen mit Haselnüssen, Topinambur-Sorbet, Topinambur-Espuma und konfierte Eierschwämmli

Simon Oehen
Hotel Wilden Mann, Luzern

Zutaten für 10 Personen

Sud

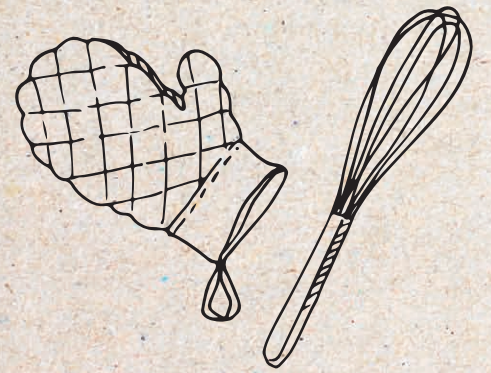
275 g	Topinambur, geschält und geschnitten
1 Stk.	Vanilleschote, ausgekratzt
1 Stk.	Stängel Zitronengras, geschnitten
3 g	Thymian, gehackt
½	Orange, abgeriebene Schale
½	Zitrone, abgeriebene Schale
125 g	Orangensaft
60 g	Limettensaft
10 g	Passionsfrucht-Püree
5 g	Ingwersaft
140 g	Apfelsaft
25 g	Topinambur-Saft

Sorbet

385 g	Topinambur-Infusion
90 g	Zucker
30 g	Glukosesirup
1 EL	Textura (optional)

Zubereitung Topinambur-Sorbet

Für die Infusion alle Zutaten vakuumieren und im Steamer bei 90 Grad Dampf 45 min. garen. Den Sud 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen und passieren. Sud mit den Zutaten des Sorbets mischen, einmal aufkochen. In «Pacojet-Becher» abfüllen und gefrieren. Vor dem servieren im «Pacojet-Becher» einmal durchlassen.



Zubereitung Topinambur Espuma

Topinambur-Püree mit Zucker und Zitronengras aufkochen. Die Gelatine darin auflösen und zugedeckt 15 min. ziehen lassen. Passieren und mit dem Stabmixer die restlichen Zutaten einarbeiten. Die Masse in den «isi»-Bläser füllen, Gaspatrone einsetzen und kalt stellen.

Biskuit backen und nach belieben mit geraffelten Topinambur sowie Haselnüssen mischen. Auskühlen lassen und rund ausstechen.

Zutaten für 10 Personen

50 g	Topinambur-Püree
12 g	Zucker
1 Stk.	Stängel Zitronengras, klein geschnitten
1.5 g	Gelatine, eingeweicht
12 g	Orangensaft
12 g	Apfelsaft
25 g	Rahm

Fortsetzung auf nächster Seite

Zubereitung konfierte Eierschwämmli

Eierschwämmli gründlich putzen, in Salzwasser kurz blanchieren und im Eiswasser abkühlen. Restliche Zutaten gemeinsam in einem Topf aufkochen und mit Folie zugedeckt 15 min. ziehen lassen. Passieren und den Sud auf 300 g einkochen – Konsistenz wird sirupartig. Auskühlen lassen. Eierschwämmli mit dem kalten Sud zusammen vakuumieren und im Steamer bei 85 Grad Dampf 1 Stunde garen. Dann 2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Zutaten für 10 Personen

300 g	Eierschwämmli
	Salz
160 g	Apfelsaft
80 g	Orangensaft
80 g	Zironensaft
80 g	Passionsfrucht-Püree
1	Vanilleschote, ausgekratzt
1.5 g	Schwarzer Kampot Pfeffer
8 g	Thymian, gehackt
1 Stk.	Stängel Zitronengras, fein geschnitten
80 g	Ahornsirup
40 g	Muscovadozucker (dunkler Rohrzucker)
60 g	Zucker

Als Garnitur eignet sich die «Dulce Mix Kresse von Roelli» und karamellisierte Haselnüsse.

En Guete!

Warmes Zwischengericht mit Gemüse und Mischpilze

Kartoffel-Spinatroulade mit Wauwiler Mischpilze, wilden Preiselbeeren und süsssaurem Butternusskürbisperlen

Georg Putz
Restaurant Villa Hausermatte, Luzern

Zutaten für 10 Personen

250 ml	Wasser
125 ml	Essig
60 ml	Weisswein
190 g	Zucker
1 Stk.	Nelke
1/2 Stk.	Lorbeerblatt
1 Stk.	Stängel Zitronengras
1 Msp.	Chilischote
	wenig Ingwer
30 Stk.	Kürbisperlen

Zubereitung Kürbis süss-sauer

Einen Fond herstellen und die Kürbisperlen darin garen bis sie noch einen leichten Biss haben. Eventuell mit Maizena etwas abbinden, damit die Perlen einen schönen Glanz bekommen.

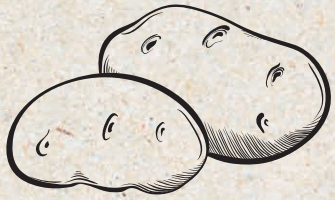
Fortsetzung auf nächsten Seiten

Zubereitung Kartoffel-Spinatroulade

Ein Kartoffelteig herstellen und rasch verarbeiten. Auf leicht geölter Frischhaltefolie unten und oben ausrollen. Die Dicke können Sie bestimmen. Mit Spinatpüree gleichmässig ausstreichen, zur Roulade zusammenrollen und in Alufolie nochmal festigen. Im Kombidämpfer bei 90 Grad 30 min. garen. Schneiden und Geniessen.

Zubereitung Spinatfüllung

Spinatfüllung: Zwiebeln in Würfelchen geschnitten andünsten und erkalten lassen. Salz, wenig Weissen Pfeffer und Muskatnuss dazu geben – eventuell etwas Sardellenpaste. Als Püree zubreiten, damit sie streichbar wird.



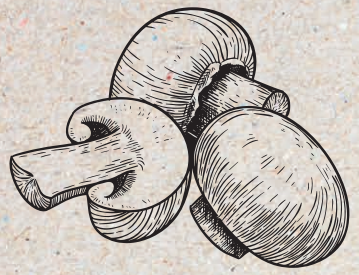
Zutaten für 10 Personen

Kartoffelteig

1.2 kg	mehlige Kartoffeln (Typ C)
200 g	Butter (Zimmertemperatur)
400 g	Weissmehl
160 g	Eigelb
	Muskatnuss nach belieben, etwas Salz, wenig Weissen Pfeffer, am Besten aus der Mühle

Spinatfüllung

500 g	bereits blanchierter Blattspinat (auch tiefgekühlt)
50 g	Zwiebeln, in Würfelchen schneiden, andünsten, erkalten lassen
10 g	Knoblauch
50 g	Eigelb
40 g	weisses Paniermehl
	Olivenöl, Salz, wenig Weissen Pfeffer und Muskatnuss, evtl. etwas Sardellenpaste



Preiselbeeren

Den Rotwein auf die Hälfte einkochen. Alle Zutaten bis auf 250 g Preiselbeeren dazu geben. Zum Kochen bringen und dann abbinden. Beiseite stellen und die restlichen Preiselbeeren dazu geben. In Einweggläser abfüllen und 20 min. sterilisieren.

Zutaten für 10 Personen

500 g	Preiselbeeren
250 ml	Rotwein
200 g	Rohrzucker
1 Stk.	Orange (Zeste und Saft)
½ Stk.	Zitrone (Zeste und Saft)
1 Msp.	Zimtpulver oder etwas Zimtrinde
1 TL	Englisch-Senfpulver
1 EL	Maizena oder auch mit «Agar-Agar» abbinden (ca. 1 TL)

Zuchtpilzrahmsauce

Zwiebeln andünsten, Knoblauch und geschnittene Pilze dazu geben und mitdünsten bis der Saft reduziert ist. Mit Weisswein und Gin ablöschen, Rahm auffüllen, abschmecken, und mit Maizena abbinden – Maizena mit Wasser ausrühren und langsam und unter stetigem rühren (Kochlöffel) zur kochenden Sauce geben. Petersilie beigeben, etwas Schlagrahm unterheben und servieren.

Zutaten für 10 Personen

700 g	«Wauwiler-Mischpilze»
100 g	Zwiebeln
10 g	Knoblauch
20 g	gehackte Petersilie, etwas Schnittlauch und Frühlingszwiebeln
125 ml	Weisswein
50 ml	Gin
250 ml	Rahm
	Salz, Weissen Pfeffer, Maizena um die Sauce abzubinden

En Guete!

Wauwiler!
Champignons

Wauwiler Champignons AG | 6242 Wauwil
Telefon 041 984 10 20 | www.wauwiler.ch