

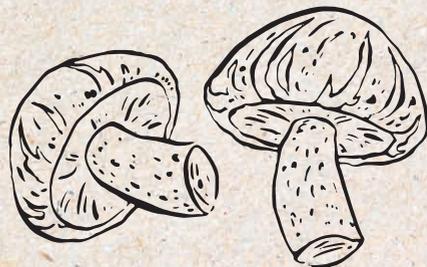
Rezeptbuch

Pilz- und Gemüsegerichte

Sautierte Gemüse-Julienne mit Pilzen

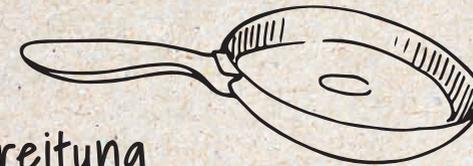


Emmanuel Christmann
Gebrüder Roelli AG, Luzern



Zutaten für 10 Personen

- 500 g Karotten
- 500 g Pfälzer-Karotten
- 500 g Peperoni
- 300 g Chinakohl
- 15 g Olivenöl
- 1 kg Pilzmischung (Pleas, Shitake, Kräuterseitlinge)
- Sojasauce
- Salz, Pfeffer, Sesamkörner, Shiso 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 Sesamkörnern, Kerbel und Shiso Purple ausgarnieren.

Bon
appétit!

Waldpilz-Stroganoff



Stephan Dahinden
Seehotel Sternen, Horw

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.



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»

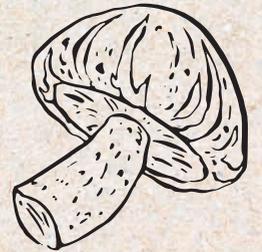
Waldpilze

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



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

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.

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)



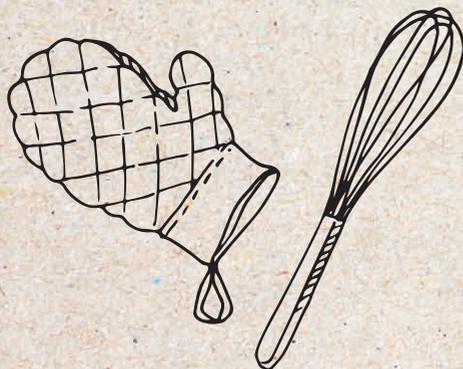
Zubereitung Topinambur Espuma

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 geräffelten Topinambur sowie Haselnüssen mischen. Auskühlen lassen und rund austechen.

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.



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

En Guete!

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

Warmes Zwischengericht mit Gemüse und Mischpilze

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

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

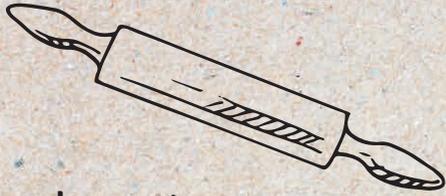
Einen Fond herstellen und die Kürbisperlen darin garen bis sie noch einen leichten Biss haben. Eventuell mit Maizena etwas abbinden, damit die Perlen einen schönen Glanz bekommen.



Georg Putz
Restaurant Villa
Hausermatte, Luzern



Fortsetzung auf nächsten Seiten

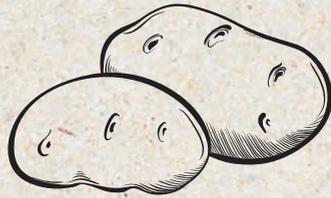


Zubereitung Kartoffel-Spinatroulade

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 zubereiten, damit sie streichbar wird.



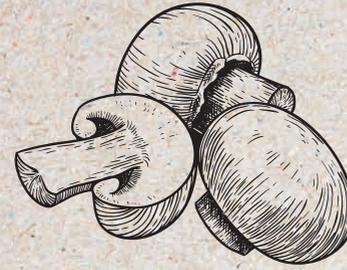
Zutaten für 10 Personen

Kartoffelteig

- 1.2 kg mehlig 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
- Olivöl, Salz, wenig Weissen Pfeffer und Muskatnuss, evtl. etwas Sardellenpaste



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 austrühren und langsam und unter stetigem rühren (Kochlöffel) zur kochenden Sauce geben. Petersilie begeben, etwas Schlagrahm unterheben und servieren.

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-Senfpuver
- 1 EL Maizena oder auch mit «Agar-Agar» abbinden (ca. 1 TL)

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