

Steinpilzcarpaccio mit Balsamicozwiebeln

Für 4 Personen

Zutaten

Zwiebeln:

400 g Saucenzwiebelchen

1 Teelöffel brauner Zucker

1 Esslöffel Butter

1 dl Weisswein

1 dl Balsamicoessig

4 Zweige Thymian

Carpaccio:

200-250 g kleine, sehr feste Steinpilze

3 Esslöffel weisser Balsamicoessig

Salz, Pfeffer aus der Mühle

6 Esslöffel kaltgepresstes Olivenöl

Zubereitung

1 Die Saucenzwiebelchen ungeschält in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergiessen und 5 Minuten stehen lassen. Abschütten, dann den Wurzelansatz wegschneiden und Zwiebelchen aus der Schale drücken.

2 In einer mittleren Pfanne den Zucker zu hellbraunem Caramel schmelzen. Butter hineingeben und aufschäumen lassen. Zwiebelchen dazugeben, mit Weisswein und Balsamico ablöschen. Thymian beifügen und Zwiebelchen offen 10-15 Minuten gerade weich garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen.

3 Die Steinpilze kurz mit kaltem Wasser überbrausen und wenn nötig rüsten. Pilze fein hobeln oder schneiden und fächerartig auf Tellern anrichten.

4 Balsamicoessig, Salz und Pfeffer verrühren, dann das Olivenöl mit einem Schwingbesen unterrühren. Mit einem Pinsel die Sauce auf den Steinpilzscheiben ausstreichen. Die Balsamicozwiebelchen in der Mitte anrichten. Das Carpaccio mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen und sofort servieren.

Tipp

Bereiten sie dieses rohe Carpaccio nur zu, wenn sie kleine, sehr feste Steinpilze finden! Andernfalls braten sie die in Scheiben geschnittenen Pilze kurz, aber sehr kräftig in Olivenöl an, richten sie wie ein Carpaccio an, salzen und pfeffern und beträufeln sie die Pilzscheibchen mit etwas Balsamicoessig. Für diese lauwarme Variante braucht man übrigens etwa 400 g Steinpilze, weil sie beim Braten Wasser verlieren und somit schrumpfen.

Steinpilzsuppe unter der Blätterteighaube

Für 4 Personen

Zutaten

25 g gedörrte Steinpilze oder ca. 250 g frische Steinpilze
1 1/2 dl Noilly Prat oder halb trockener Sherry/halb Weisswein
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 mittlere mehlig kochende Kartoffel
1 kleines Rüebli
1 Esslöffel Butter
5 dl Gemüsebouillon
6 frische zweige oder 1/4 Teelöffel getrockneter Thymian Thymian
Salz, schwarzer Pfeffer Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 dl Rahm
1 Rolle rechteckig ausgewallter Blätterteig
1 Eiweiss
1 Eigelb

Zubereitung

1. Die Steinpilze kurz, aber gründlich abspülen. Dann mit dem Noilly Prat oder halb Sherry/halb Weisswein sowie 1 dl heissem Wasser etwa 20 Minuten einweichen.
2. Inzwischen Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Kartoffel und Rüebli schälen und in kleine Würfel schneiden.
3. In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Kartoffel und Rüebli darin andünsten. Steinpilze mitsamt Einlegeflüssigkeit und Bouillon beifügen. Alles zugedeckt auf mittlerem bis kleinem Feuer 20 Minuten kochen lassen.
4. Die Suppe mit dem Stabmixer oder im Mixer möglichst fein pürieren. Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und beifügen. Die Suppe wenn nötig mit Wasser verdünnen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Auskühlen lassen.
5. Etwa 1/2 Stunde vor dem Servieren den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Rahm steif schlagen.
6. Die Suppe in 4 ofenfeste Tassen füllen und den Rahm darüber geben
7. Aus dem Blätterteig 4 Rondellen ausstechen, die je etwa 1 cm grösser sind als der Durchmesser der Suppentassen. Die äusseren Ränder der Tassen mit etwas Eiweiss bestreichen. Die Teigondellen locker über die Tassen legen und am Rand gut andrücken. Die Blätterteighaube mit Eigelb bestreichen.
8. Die Steinpilzsuppe im 180 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 20 Minuten backen.

„Steinpilzgeschnätzletes“

Für 4 Personen

Zutaten

2 grosse Zwiebeln
400-600 gr Frische Steinpilze
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1-2 Esslöffel Butter zum Braten
30 g Kochbutter
1-2 TL Delikatess-Paprika
1 gehäufter Teelöffel Mehl
½ dl Noilly Prat (trockener Wermut)
1½ dl Weisswein
ca. 2 dl Vollrahm

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und fein hacken.
2. Die Steinpilze in nicht allzu dünne Scheiben schneiden oder würfeln. In einer Bratpfanne die Butter erhitzen und die Steinpilze anbraten bis sie leicht goldgelb sind; wenn nötig, zwischendurch etwas Butter nachgeben. Herausnehmen.
3. Die Hitze reduzieren und etwas Butter beifügen. Die Zwiebeln darin unter Wenden glasig dünsten.
4. Das Paprikapulver und das Mehl darüberstäuben und kurz mitdünsten.
5. Den Noilly Prat und den Weisswein dazugiessen und einen Moment einkochen lassen.
6. Die Steinpilze wieder beifügen und mit dem Rahm ablöschen. Alles gut mischen. Leicht einkochen lassen.
7. Das Steinpilzgeschnätzlete am Schluss mit Salz, Pfeffer und Paprika nachwürzen.

Passt gut als „Primi Piatti“ mit Pasta

Kalbspaillard mit Zitronenbutter

Für 4 Personen

Zutaten

4 Kalbsschnitzel, je ca. 120 g schwer (z.B. Huft)

1/2 Peperoncino (italienische Pfefferschote)

1/2 dl Olivenöl

1 Esslöffel Zitronensaft

Zitronenbutter:

80 g weiche Butter

4-5 Zweige Petersilie

dünn abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone

1 Esslöffel Zitronensaft

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle.

Zubereitung

1. Die Kalbsschnitzel sehr dünn klopfen (evtl. vom Metzger machen lassen).

2. Den Peperoncino der Länge nach halbieren, entkernen und fein hacken. Mit dem Olivenöl und Zitronensaft mischen. Die Kalbspaillards mit der Marinade bestreichen und kurz ziehen lassen.

3. Die Butter mit dem Handrührgerät sehr luftig aufschlagen. Petersilie fein hacken. Mit der Zitronenschale und dem Saft zur Butter geben, mit Salz und Pfeffer würzen und nochmals alles sehr gut schlagen. Bis zum Servieren kühl stellen.

4. Die Kalbspaillards sehr gut abtropfen lassen. Leicht salzen. Eine Grill- oder Bratpfanne auf grossem Feuer leer erhitzen. Die Paillards auf jeder Seite nur gerade 1 Minute braten. Sofort auf vorgewärmten Tellern anrichten und auf jedes Fleischstück etwas Zitronenbutter geben.

Beerengratin

Für 4 Personen

Zutaten

500 g gemischte Beeren
1-2 Esslöffel Zucker (1)
125 g Magerquark
1 dl Rahm
3 Eigelb
1/2 Vanilleschote
1 unbehandelte Orangen
50 g Mehl
3 Eiweiss
1 Prise Salz
3 Esslöffel Zucker (2)

Zum Fertigstellen:

1 Esslöffel Puderzucker

Zubereitung

1. Die Beeren mit dem Zucker (1) mischen und in 4 Portionen-Gratinförmchen verteilen.
2. Quark, Rahm und Eigelb gut verrühren. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und die herausgekratzten Samen zur Masse geben. Etwas Orangenschale dazureiben. Das Mehl dazusieben,iterrühren und die Masse 30 Minuten ruhen lassen.
3. Die Orange auspressen und den Saft über die Beeren träufeln. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.
4. Eiweiss und Salz steif schlagen. Den Zucker (2) nach und nach einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis eine glänzend weisse Masse entstanden ist. Sorgfältig unter die Quarkmasse ziehen.
5. Die Masse über die Beeren verteilen. Die Gratins im 180 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille 15 Minuten backen, bis sie goldgelb sind.
6. Abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und lauwarm servieren.

Für den Kleinhaushalt

2 Personen:: Zutaten halbieren, jedoch 2 (kleine) Eier und 30 g Mehl (3 Esslöffel) verwenden. 1 Person:: Zutaten vierteln, jedoch 1 (kleines) Ei und 1½ Esslöffel Mehl verwenden.

Nährwete

Pro Portion: 12 g Eiweiss, 37 g Kohlenhydrate, 14 g Fett, 325 kKalorien oder 1360 kJoule

Purinarm

Pastateig (Grundzubereitung) und Teig färben

Für 4 Personen

Zutaten

250 g Mehl des Typs 405

2 Eier

1/2 Teelöffel Salz

2 Teelöffel Olivenöl.

Zubereitung

Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und in der Mitte eine Mulde eindrücken. Eigelb, Öl und Salz in die Vertiefung geben und gut verquirlen. Alles nach und nach zu einem Teig verarbeiten; nimmt der Teig das Mehl nicht vollständig auf, noch wenig Wasser beifügen. Nun den Teig mit den Handballen während 5 Minuten kneten; er soll elastisch und von eher fester Konsistenz sein. In Klarsichtfolie wickeln und mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

Pastateig färben

Zum Färben und Aromatisieren fügt man den Basiszutaten jeweils das gewünschte Aroma bei und verarbeitet alles gemäss Rezeptierung des Grundteiges.

Für 4 Personen

1 Mit Spinat

100 g gehackten Spinat in ein Küchentuch geben, sehr gut auspressen und mit den Eiern verquirlen.

2 Mit Steinpilzen

25 g getrocknete Steinpilze im Mörser verreiben und mit dem Mehl mischen.

3 Mit Kurkuma

1 gestrichenen Teelöffel Kurkumapulver mit dem Mehl mischen.

4 Mit Tomatenpüree

1 gestrichenen Esslöffel Tomatenpüree mit den Eiern verquirlen.

5 Mit Tintenfischfarbe

1 Briefchen Tintenfischfarbe (Nero di Seppia, erhältlich bei Globus und in italienischen Spezialitätengeschäften) mit den Eiern verquirlen.

6 Mit Knoblauch

2-3 Knoblauchzehen schälen, durch die Knoblauchpresse treiben und mit den Eiern verquirlen.

7 Mit Chili

5 getrocknete Chilischoten halbieren, entkernen, im Mörser verreiben und mit dem Mehl mischen.

8 Mit Randen

1 dl Randensaft mit den Eiern verquirlen. Für diesen Teig keine zusätzliche Flüssigkeit wie Olivenöl beifügen.