

Les trois champignons

Die Zutaten Rezept sind für 4 Portionen berechnet.

Gebratene Steinpilze auf Gemüsebett:

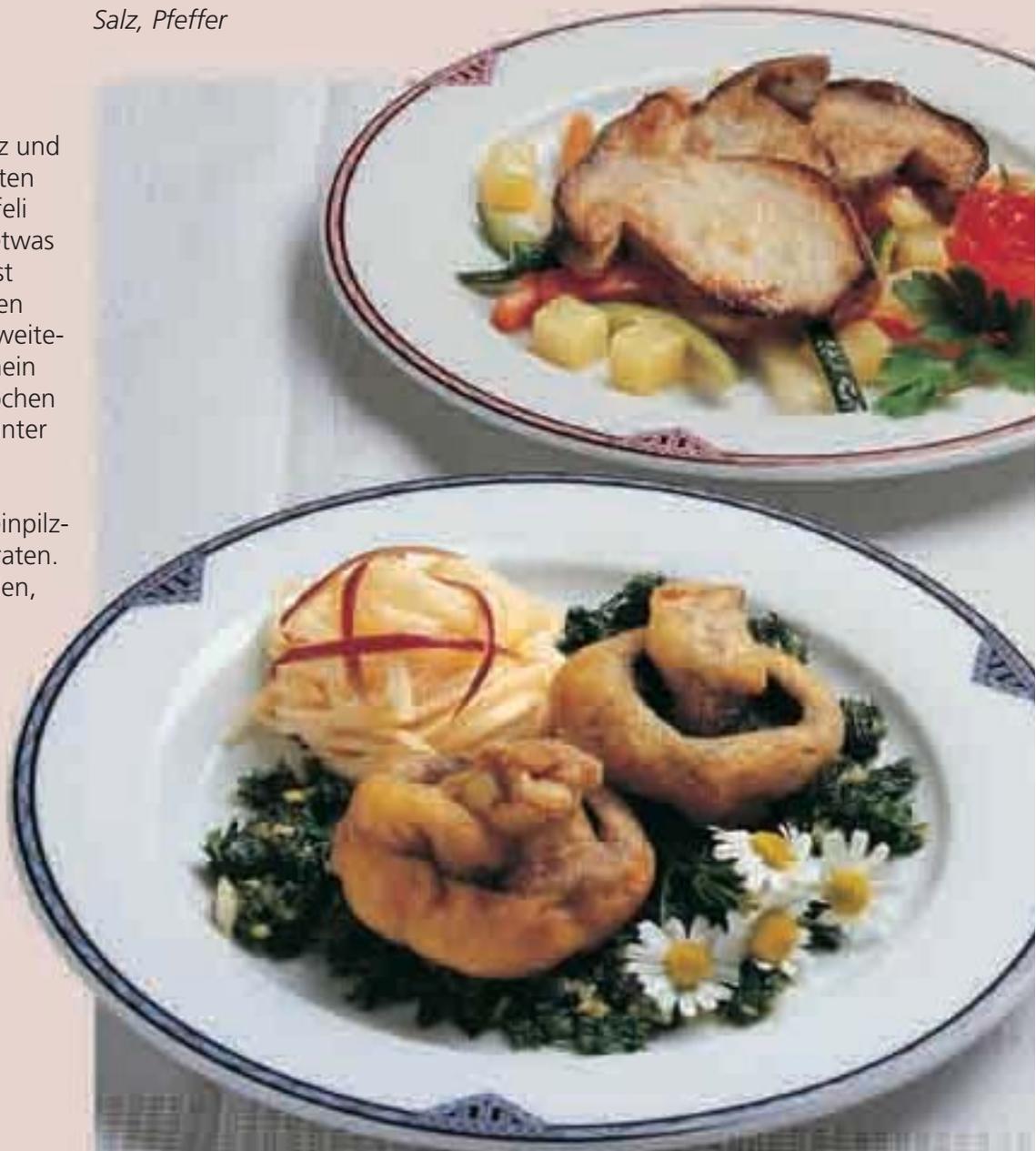
2–4 Steinpilze, je nach Grösse
Salz, Pfeffer
2 grosse Rüebli
1 Selleriestange
1 Zucchini
2 Kartoffeln
1 EL Butter
2 EL Öl
Schnittlauch, Petersilie

Steinpilze in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse rüsten und in ca. 1 cm grosse Würfeli schneiden. In einer Pfanne etwas Salzwasser aufkochen, zuerst Rüebli und Sellerie, 5 Minuten später Kartoffeln und nach weiteren 10 Minuten Zucchini hinein geben. Nur noch kurz aufkochen lassen. Abschütten, Butter unter das Gemüse mischen. Inzwischen das Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Die Steinpilzscheiben darin goldbraun braten. Gemüse auf vier Teller verteilen, gebratene Steinpilze darauf legen und mit Schnittlauch garnieren.

Frittierte Pilze auf Kräutern:

8 grosse Champignons
etwas Mehl zum Wenden
1 Eigelb
1 dl Bier
1 Prise Salz
50 g Mehl
1 Eiweiss
Öl zum Frittieren
1 kleine Zwiebel, gehackt
200 g Kräuter und Spinat
1 EL Butter
1 dl Wasser oder Bouillon
Salz, Pfeffer

Champignons kurz abspülen, mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden. Für den Bierteig Eigelb und Bier mit einer Prise Salz aufschlagen, Mehl dazu geben und zu einem flüssigen Teig rühren. Eiweiss steif schlagen, unter den Teig mischen. Champignons durch den Bierteig ziehen, portionenweise im heissen Öl ausbacken.



Zwiebel in der Butter leicht anziehen, Kräuter und Spinat grob hacken, dazu geben und mitdünsten. Mit Wasser oder Bouillon ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuter-Spinatmischung auf vier Teller verteilen, Champignons darauf legen.

Tipp: Mit Butternüdeli servieren.

Gedünstete Eierschwämme:

200 g Eierschwämme
1 EL Öl
Salz, Pfeffer
1 kleine Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
1 dl Weisswein
1 dl Bouillon
Schnittlauch, Petersilie
2 EL Butter
Reis und Gemüse garnitur

Eierschwämme je nach Grösse ganz lassen, halbieren oder in Scheiben schneiden. Im Öl gut dünsten, Zwiebel und Knoblauch begeben und weiter kochen. Mit Weisswein und Bouillon ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen. Während 10 bis 15 Minuten einkochen. Schnittlauch und Petersilie hacken und dazu geben. Die kalte, in Würfeli geschnittene Butter einrühren, um die Sauce zu binden.

Reis auf vier Teller verteilen. Pilze mit der Sauce darauf anrichten. Mit einer Gemüsebeilage je nach Saison garnieren.

Les trois champignons besteht, wie les trois filets, aus drei Gängen, die unterschiedliche Zutaten und Zubereitungsarten beinhalten. So kommen nacheinander gebratene, frittierte und gedünstete Pilze auf den Tisch.

In unserem Rezept haben wir dazu Steinpilze, Zuchtchampignons und Eierschwämme verwendet. Welche Pilze Sie dazu auswählen, richtet sich ganz nach Ihrem Geschmack und nach dem saisonalen Angebot. Sie dürfen dabei nach Lust und Laune variieren. Das selbe gilt für die Gemüsebeilagen. Beachten Sie aber, dass Pilze und Beilagen harmonisch aufeinander abgestimmt sind und sich geschmacklich gut ergänzen.

