

## Krause-Glücke-Pastetchen

Für 4 Personen

500 g Krause Glücke  
8 dl Gemüsebouillon  
Olivenöl  
2 dl Weisswein  
Rahm  
Zitronensaft  
2 EL Maizena  
Pfeffer aus der Mühle  
Meersalz



Krause Glücke vorbereiten. Von den Hütchen gegen den Strunk hin arbeiten. Eingewachsene Nadeln, Äste und Erde entfernen. Unter kaltem, fliessendem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen.

Eine Pfanne aufheizen, Olivenöl und die geschnittene Krause Glücke gleichzeitig in die Pfanne geben und andünsten. Mit Pfeffer und Salz würzen. Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Danach Bouillon aufgiessen und einige Minuten köcheln lassen. Mit Saucenbinder abbinden und mit Rahm verfeinern. Mit etwas Zitronensaft abschmecken und noch einen Schuss Weisswein zugeben. Nicht mehr kochen lassen.

Gleichzeitig die Pastetchen im Backofen bei 180°C erwärmen.

Die Pastetchen auf vorgewärmten Tellern verteilen, füllen, mit Kerbel garnieren und sofort servieren.

*Dazu passt ein gemischter Salat.*

*Tipp:*  
Als Pastetchenfüllung eignen sich fast alle Pilze, egal ob einzeln oder gemischt.

## Fischfilets mit PerlPilzen

Für 4 Personen

200 g Pilze  
400 g Flussbarsch-Filets  
1/2 Zitrone  
2 EL Mehl  
2 bis 3 EL Bratbutter  
1 dl Weisswein  
Pfeffer aus der Mühle  
Meersalz



Pilze vorbereiten, mit einem Pinsel säubern, in Streifen schneiden, bei starker Verschmutzung unter kaltem, fliessendem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen.

PerlPilze in Bratbutter andünsten. Pfeffern und salzen. Mit Weisswein ablöschen und mindestens 12 Minuten köcheln lassen.

Fischfilets mit Zitronensaft beträufeln. Im Mehl wenden und in Bratbutter auf mittlerer Stufe kurz beidseitig braten.

Fischfilets und Pilzsauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.

*Dazu passen Salzkartoffeln mit Dill oder Trockenreis.*

*Tipp:*  
Eine feine Speise, zu der ein Weisswein sehr gut passt.

## Maronen-Röhrlinge mit Safran

Für 4 Personen

600 g Pilze  
2 EL Olivenöl  
2 dl Weisswein  
Safranfäden und  
Safranpulver  
3 dl Gemüsebouillon  
Pfeffer aus der Mühle  
Meersalz



Pilze vorbereiten, mit einem Pinsel säubern, in Streifen schneiden, kleine Pilze ganz lassen oder halbieren, möglichst nicht mit Wasser abspülen.

Maronen-Röhrlinge in Olivenöl andünsten. Safranpulver dazu geben, pfeffern und salzen. Mit Weisswein ablöschen. Schliesslich mit Bouillon aufgiessen und mindestens 10 Minuten köcheln lassen.

Auf Tellern, am besten in einem Reising, anrichten. Mit Safranfäden garnieren und servieren.

*Dazu passt Basmati- oder Trockenreis.*

*Tipp:  
Ein vegetarisches Gericht, das schnell zubereitet ist.*

## Risotto mit Semmel-Stoppelpilzen

Für 4 Personen

400 g Semmel-Stoppelpilze  
200 g Risottoreis  
2 EL Olivenöl  
6 dl Bouillon  
Basilikumblätter  
80 g Parmesan  
Pfeffer aus der Mühle  
Meersalz



Pilze vorbereiten, mit einem Pinsel säubern, in Streifen schneiden, bei starker Verschmutzung unter kaltem, fliessendem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Reis dünsten bis die Körner glasig sind. Nun etwas von der Bouillon hinzugiessen und unter stetigem Rühren weiter garen lassen, nach und nach die restliche Bouillon hinzufügen.

Semmel-Stoppelpilze in einer zweiten Pfanne in Olivenöl andünsten. Pfeffern und salzen. Ca. 8 Minuten kochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Kurz bevor das Risotto servierbereit ist, die gedünsteten Pilze daruntertermischen. 2 Minuten mitkochen lassen, den Käse darüberreiben und durch Umrühren vermischen. Auf dem Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

*Dazu passt vorweg ein gemischter Salat mit italienischem Dressing.*

*Tipp:  
Es können auch gemischte Pilze oder Steinpilze verwendet werden.*

## Schweins- geschnetzeltes mit Herbst- Trompeten

Für 4 Personen

300 g Herbst-Trompeten  
500 g Geschnetzeltes  
vom Schwein  
3 EL Olivenöl  
2 dl Bouillon  
2 EL Sojasauce  
2 EL Senf  
1 Bund Petersilie  
Pfeffer aus der Mühle  
Meersalz



Pilze vorbereiten, auseinander brechen, unter kaltem, fließendem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Herbst-Trompeten hinzufügen und kurz anbraten, pfeffern und salzen, herausnehmen und wegstellen.

Nochmals Olivenöl in der Pfanne erhitzen, das Schweinsgeschnetzelte darin unter ständigem Rühren braten, mit Pfeffer und Salz würzen, mit der Sojasauce beträufeln und den Senf darunterühren. Nun die Pilze begeben, mit Bouillon ablöschen und 8 bis 10 Minuten köcheln lassen.

Zu gebratenen Kartoffeln servieren und mit frisch geschnittener Petersilie bestreuen.

*Dazu passt ein kräftiger Rotwein.*

*Tipp:  
Anstatt Herbst-Trompeten eignen sich auch Mönchskopf-  
Trichterlinge.*