



Amour
Pilze zum Dessert *fou*



Berner
Fachhochschule

WERDVERLAG

die Morchel

- 20 Reisköpfler mit Morcheln
- 22 Frischer Erdbeersalat mit Wildpfefferminze und Morchelsabayon
- 24 Pochierte Büschelbirnen mit Morcheln und Zimt
- 26 Morchel-Quark-Torte

der Eierschwamm

- 32 Lauwarmer Eierschwämme-Fruchtsalat mit frischem Zitronenthymian
- 34 Orangen-Eierschwämme mit Vanilleglace und Hüppchen
- 36 Himbeer-Joghurt-Mousse mit Eierschwämmen, serviert mit warmen Himbeeren
- 38 Rahmgefrorenes mit karamellisierten Eierschwämmen
- 40 Tarte Tatin mit Eierschwämmen und Pflaumen
- 42 Fotzelschnitten-Mille-Feuille mit Aprikosen, frischen Eierschwämmen und Nusskrokant

der Steinpilz

- 48 Steinpilzcarpaccio mit Pflaumencoulis und Marronipüree
- 50 Steinpilz-Granité & -Tatar mit Haselnuss-Cantucci
- 52 Steinpilz-Honig-Espuma mit Zwetschgenkompott
- 54 Steinpilz-Basilikum-Frappé
- 56 Terrine mit Steinpilzen, Balsamico und Basilikum
- 58 Steinpilzparfait mit Quitten und Granatapfel
- 60 Panna cotta mit Steinpilzen auf Feigen-Trauben-Chutney
- 62 Steinpilz-Crumble mit Birnen
- 64 Kastanien-Steinpilz-Mousse im Knusperkörnchen mit Rotweinbirne und karamellisierten Steinpilzen
- 66 Schokoladenküchlein mit Überraschung aus karamellisierten Steinpilzen
- 68 Weisse Schoggimousse mit Steinpilzen
- 70 Steinpilz-Schokolade-Torte
- 72 Steinpilz-Truffes
- 74 Steinpilz-Rahmtäfelchen
- 76 Gelee von Steinpilz und weissem Portwein

das Allerlei

- 82 Sommersteinpilze an Balsamico-Karamell mit Szechuan-Pfeffer und marinierten Erdbeeren
- 84 Maronenröhrling-Birnen-Kuchen mit Ingwerbaiser überbacken
- 86 Mangotarte mit karamellisierten Kräuterseitlingen
- 88 Tartelette vom geschmorten Champignon mit Fruchtsalat
- 90 Grand-Marnier-Mousse mit Anis-Orangen-Champignons und Orangengelee
- 92 Macarons aux champignons de Paris
- 94 Bananenmousse mit Herbsttrompeten, serviert mit gebratenen Kochbananen
- 96 Ziegenkäseglace mit Herbsttrompeten, serviert mit Balsamico-Trauben und Feigen
- 98 Habichtspilz-Gewürz-Muffins
- 100 Mohncrêperoulade gefüllt mit flambierten Pilzen und Orangenfilets, dazu Haselnussglace

die Trüffel

- 106 Trüffel-Bananen-Soufflé
- 108 Karamellcreme mit Trüffelmilchschaum
- 110 Trüffel-Truffes
- 112 Ofenküchlein mit Trüffelcreme und kandierter Orangenzeste
- 114 Torino- & Trüffel-Konfekt

mit Früchten

- 22 Frischer Erdbeersalat mit Wildpfefferminze und Morchelsabayon
- 24 Pochierte Büschelbirnen mit Morcheln und Zimt
- 32 Lauwarmer Eierschwämme-Fruchtsalat mit frischem Zitronenthymian
- 36 Himbeer-Joghurt-Mousse mit Eierschwämmen, serviert mit warmen Himbeeren
- 40 Tarte Tatin mit Eierschwämmen und Pflaumen
- 42 Fotzelschnitten-Mille-Feuille mit Aprikosen, frischen Eierschwämmen und Nusskrokant
- 52 Steinpilz-Honig-Espuma mit Zwetschgenkompott
- 58 Steinpilzparfait mit Quitten und Granatapfel
- 60 Panna cotta mit Steinpilzen auf Feigen-Trauben-Chutney
- 62 Steinpilz-Crumble mit Birnen
- 64 Kastanien-Steinpilz-Mousse im Knusperkörbchen mit Rotweibirne und karamellisierten Steinpilzen
- 82 Sommersteinpilze an Balsamico-Karamell mit Szechuan-Pfeffer und marinierten Erdbeeren
- 84 Maronenröhrling-Birnen-Kuchen mit Ingwerbaiser überbacken
- 86 Mangotarte mit karamellisierten Kräuterseitlingen
- 88 Tartelette vom geschmorten Champignon mit Fruchtsalat
- 96 Ziegenkäseglace mit Herbsttrompeten, serviert mit Balsamico-Trauben und Feigen
- 100 Mohncrêperoulade gefüllt mit flambierten Pilzen und Orangenfilets, dazu Haselnussglace

mit Fruchtnote

- 34 Orangen-Eierschwämme mit Vanilleglace und Hüppen
- 48 Steinpilzcarpaccio mit Pflaumencoulis und Marronipüree
- 76 Gelee von Steinpilz und weißem Portwein
- 90 Grand-Marnier-Mousse mit Anis-Orangen-Champignons und Orangengelee
- 94 Bananemousse mit Herbsttrompeten, serviert mit gebratenen Kochbananen
- 106 Trüffel-Bananen-Soufflé
- 112 Ofenküchlein mit Trüffelcreme und kandierter Orangenzeste

Pilze mit Schokoladenseite

- 66 Schokoladenküchlein mit Überraschung aus karamellisierten Steinpilzen
- 68 Weiße Schoggimousse mit Steinpilzen
- 70 Steinpilz-Schokolade-Torte
- 72 Steinpilz-Truffes
- 110 Trüffel-Truffes
- 114 Torino- & Trüffel-Konfekt

Crème de la Crème Crème, Mousse & Co.

- 20 Reisköpfler mit Morcheln
- 24 Pochierte Büschelbirnen mit Morcheln und Zimt
- 26 Morchel-Quark-Torte
- 36 Himbeer-Joghurt-Mousse mit Eierschwämmen, serviert mit warmen Himbeeren
- 52 Steinpilz-Honig-Espuma mit Zwetschgenkompott
- 56 Terrine mit Steinpilzen, Balsamico und Basilikum
- 60 Panna cotta mit Steinpilzen auf Feigen-Trauben-Chutney
- 64 Kastanien-Steinpilz-Mousse im Knusperkörnchen mit Rotweinsbirne und karamellisierten Steinpilzen
- 68 Weiße Schoggimousse mit Steinpilzen
- 70 Steinpilz-Schokolade-Torte
- 88 Tartelette vom geschmorten Champignon mit Fruchtsalat
- 90 Grand-Marnier-Mousse mit Anis-Orangen-Champignons und Orangengelee
- 94 Bananenmousse mit Herbsttrompeten serviert mit gebratenen Kochbananen
- 108 Karamellcreme mit Trüffelmilchschaum
- 112 Ofenküchlein mit Trüffelcreme und kandierter Orangenzeste

Unter Null Granité, Sorbet, Frappé, Parfait & Glace

- 34 Orangen-Eierschwämme mit Vanilleglace und Hüppen
- 38 Rahmgefrorenes mit karamellisierten Eierschwämmen
- 50 Steinpilz-Granité & -Tatar mit Haselnuss-Cantucci
- 54 Steinpilz-Basilikum-Frappé
- 58 Steinpilzparfait mit Quitten und Granatapfel
- 96 Ziegenkäseglace mit Herbsttrompeten, serviert mit Balsamico-Trauben und Feigen
- 100 Mohncrêperoulade gefüllt mit flambierten Pilzen und Orangenfilets, dazu Haselnussglace

aus dem Ofen

- 26 Morchel-Quark-Torte
- 40 Tarte Tatin mit Eierschwämmen und Pflaumen
- 62 Steinpilz-Crumble mit Birnen
- 66 Schokoladenküchlein mit Überraschung aus karamellisierten Steinpilzen
- 70 Steinpilz-Schokolade-Torte
- 84 Maronenröhring-Birnen-Kuchen mit Ingwerbaiser überbacken
- 86 Mangotarte mit karamellisierten Kräuterseitlingen
- 92 Macarons aux champignons de Paris
- 98 Habichtspilz-Gewürz-Muffins
- 106 Trüffel-Bananen-Soufflé
- 112 Ofenküchlein mit Trüffelcreme und kandierter Orangenzeste









Kleinigkeiten zu Tee oder Kaffee

- 66 Schokoladenküchlein mit Überraschung aus karamellisierten Steinpilzen
- 72 Steinpilz-Truffes
- 74 Steinpilz-Rahmtäfelchen
- 92 Macarons aux champignons de Paris
- 98 Habichtspilz-Gewürz-Muffins
- 110 Trüffel-Truffes
- 112 Ofenküchlein mit Trüffelcreme und kandierter Orangenzeste
- 114 Torino- & Trüffel-Konfekt

zum Käse

- 76 Gelee von Steinpilz und weißem Portwein

{ Pilznamen

	Champignon, Champignon de Paris	<i>Agaricus bisporus</i>
	Eierschwamm, Pfifferling, Echter Pfifferling	<i>Cantharellus cibarius</i>
	Habichtspilz, Rehpilz	<i>Sarcodon imbricatus</i>
	Herbsttrompete, Totentrompete	<i>Craterellus cornucopioides</i>
	Kräuterseitling	<i>Pleurotus eryngii</i>
	Maronenröhrling	<i>Xerocomus badius</i>
	Morchel (mehrere Arten)	<i>Morchella</i> sp.
	Sommersteinpilz	<i>Boletus reticulatus / aestivalis</i>
	Steinpilz, Fichtensteinpilz, Herrenpilz	<i>Boletus edulis</i>
	Trompetenpfifferling, Herbstpfifferling	<i>Cantharellus / Craterellus tubaeformis</i>
	Trüffel (mehrere Arten)	<i>Tuber</i> sp.



*der Sommersteinpilz
der Maronenröhrling
der Kräuterseitling
der Champignon
die Herbsttrompete ^{Bild}
der Herbstpfifferling
der Habichtspilz*



Im Spätsommer, kurz bevor die letzten Erdbeeren aus dem heimischen Garten zu pflücken sind, ist die beste Zeit, um in den Voralpen an Waldrändern, bei Weiden,

Ausschau nach Sommersteinpilzen zu halten. Als begeisterter Pilzsammler wollte ich unbedingt diesen Sommersteinpilz irgendwie mit Erdbeeren kombinieren. Die Mascarponecreme sorgt für die nötige Eleganz und Feinheit, der Szechuan-Pfeffer schliesslich gibt dem Gericht eine unvergleichliche, orientalische Note.



für 4 Personen

100 g	frische Sommersteinpilze oder Steinpilze
200 g	Erdbeeren
1 Zweig	frische Gartenminze
250 g	Mascarpone
50 ml	Vollrahm
20 g	Puderzucker
5 g	Balsamico-Creme
1 g	zerdrückter Szechuan-Pfeffer
20 ml	Rapsöl
140 g	Zucker
30 ml	Whisky
30 ml	weisser Balsamico-Essig
80 ml	Wasser

Vorbereitung

Vorab rüste ich die Steinpilze und Erdbeeren und schneide beides in gleichmässige Stücke resp. Scheiben. Dann wasche ich die Minze, zupfe die Blätter ab und schneide sie in feine Streifen (Chiffonade), lasse aber einige Blätter für die Dekoration ganz.



Sommer steinpilze

*an Balsamico-Karamell
mit Szechuan-Pfeffer
und marinierten Erdbeeren*

Zubereitung

Zuerst schlage ich den Mascarpone zusammen mit Vollrahm und Puderzucker kurz zu einer cremigen Masse. Diese fülle ich in einen Spritzsack ab und stelle sie kühl.

Die Erdbeeren marinieren ich mit der Minze-Chiffonade, etwas Balsamico-Creme und zerdrücktem Szechuan-Pfeffer.

Nun erhitze ich das Öl in einer Pfanne, ziehe Steinpilze und Zucker kurz darin an und lasse die Pilze karamellisieren. Dann lösche ich sie mit Whisky und weissem Balsamico ab, giesse das Wasser dazu und lasse alles ca. 5 Minuten leicht köcheln. Ich gebe die marinierten Erdbeeren hinzu, schwenke alles ganz kurz und nehme die Pfanne vom Herd.

Schliesslich spritze ich die Mascarponecreme in geeignete Gläser oder Schalen, verteile die Erdbeeren mit den Steinpilzen darüber und garniere alles mit noch etwas Minze.

Weil die Champignons selber nicht viel Geschmack mitbringen, rücke ich in diesem Rezept vor allem die Konsistenz der Pilze in den Vordergrund. Deshalb verwende ich sie in nicht zu kleinen Stücken, so dass sie im fertigen Dessert noch gut erkennbar sind. Orangen, Anis und Zimt verleihen den Champignons eine wintergemütliche, weihnachtliche Note.

für 4 Personen

Anis-Orangen-Champignons

- 200 g braune oder weisse Champignons
- etwas Butter zum Anbraten
- 1 Orange (Saft)
- ½ TL Anispulver
- ½ TL Zimtpulver
- 30 g Zucker
- 1 Blatt Gelatine (ca. 1½ g)

Grand-Marnier-Mousse

- 3 Eigelb (45 g)
- 35 g Zucker
- 35 g Grand Marnier
- 3 Blatt Gelatine (ca. 4½ g)
- 200 ml Vollrahm

Orangengelee

- 1 Orange (Saft)
- 50 ml Orangensaft (gekauft, nicht frisch gepresst, das gibt dem Gelee eine schönere Farbe)
- 1 EL Puderzucker
- 1 Blatt Gelatine (ca. 1½ g)

mit
Anis-Orangen-Champignons
Grand
Marnier
und *Orangengelee*
Mousse



Zubereitung

Anis-Orangen-Champignons

Die Champignons schneide ich in Würfel und brate sie kurz in Butter an. Dann füge ich Orangensaft, Anispulver, Zimt und Zucker bei und lasse die Pilze 10 Minuten kochen. In dieser Zeit weiche ich die Gelatine in kaltem Wasser ein, drücke sie dann aus und löse sie in den noch warmen Champignons auf. Die fertige Masse fülle ich in Gläser ab und stelle sie kurz kühl, damit die Masse etwas fest wird.

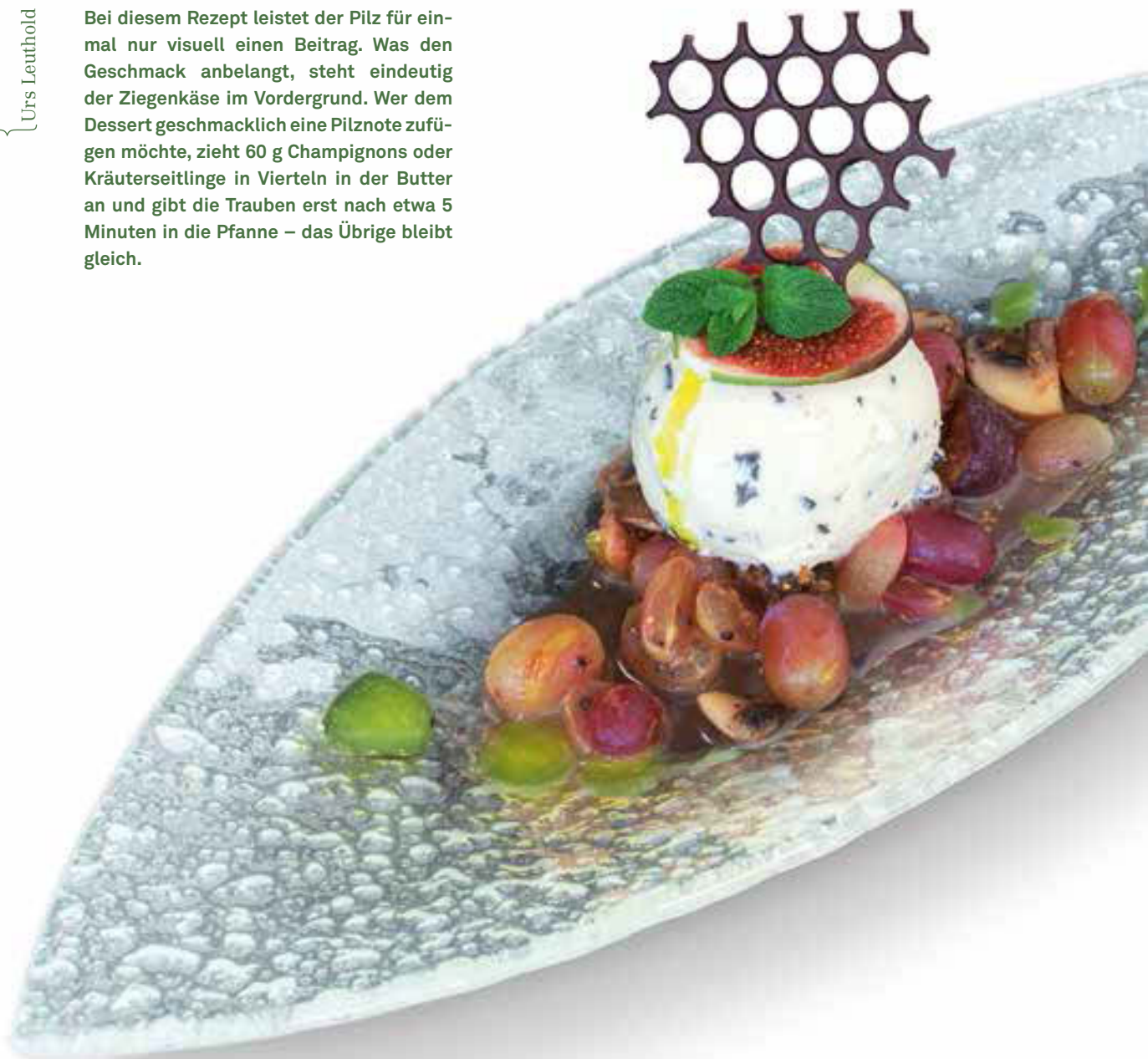
Grand-Marnier-Mousse

Als Erstes weiche ich die Gelatine für ca. 10 Minuten ein. Inzwischen verühre ich Eigelb und Zucker. Dann löse ich die Gelatine im Wasserbad auf und mische sie mit dem Grand Marnier. Ich schlage den Rahm steif und hebe ihn zusammen mit dem Grand Marnier unter das Eigelb. Die fertige Mousse verteile ich auf die Champignons in die Gläser und lasse sie im Kühlschrank fest werden.

Orangengelee

Zuerst weiche ich wiederum die Gelatine ein. Ich presse eine Orange aus und mische den Saft mit dem gekauften Orangensaft und dem Puderzucker. Diese Flüssigkeit koche ich 5 Minuten lang ein. Dann gebe ich die eingeweichte Gelatine bei, mische alles gut und gebe es auf die fest gewordene Mousse. Das Gelee lasse ich vor dem Servieren ebenfalls im Kühlschrank auskühlen.

Bei diesem Rezept leistet der Pilz für einmal nur visuell einen Beitrag. Was den Geschmack anbelangt, steht eindeutig der Ziegenkäse im Vordergrund. Wer dem Dessert geschmacklich eine Pilznote zufügen möchte, zieht 60 g Champignons oder Kräuterseitlinge in Vierteln in der Butter an und gibt die Trauben erst nach etwa 5 Minuten in die Pfanne – das Übrige bleibt gleich.



für 4 Personen

Glace

- 20 g frische Herbsttrompeten
- 250 ml Vollrahm
- 220 g Ziegenfrischkäse
- 4 Eigelb
- 80 g Puderzucker
- 1 EL Honig

Balsamico-Trauben mit Feigen

- 2–3 Feigen
- 30 g Butter
- 220 g Trauben
- 60 g Zucker
- 60 ml Wasser
- 90 ml weisser Balsamico-Essig
- 3 g Pilzpulver (siehe S. 84)



Ziegenkäseglace mit Herbsttrompeten

serviert mit Balsamico-Trauben und Feigen

Vorbereitung

Die Herbsttrompeten wasche ich sehr gut und schneide sie klein. Ich blanchiere sie ca. 5 Minuten in etwas Wasser, kühle sie danach mit kaltem Wasser ab und lasse sie abtropfen.

Zubereitung

Glacé

Zuerst erwärme ich den Vollrahm, gebe den Ziegenfrischkäse dazu und rühre um, bis sich Ziegenkäse und Rahm vollständig vermischt haben. Dann schlage ich das Eigelb zusammen mit dem Puderzucker und dem Honig im Wasserbad warm und anschliessend im Eiswasser kalt. Nun gebe ich den Ziegenkäse-Rahm zum Eigelb, füge auch die Herbsttrompeten zur Masse und rühre gut um.

Die fertige Masse stelle ich in einer geeigneten Schüssel in den Tiefkühler. Etwa alle 30 Minuten rühre ich sie gut um, bis die Glacé vollständig gefroren ist.

Balsamico-Trauben mit Feigen

Ich schneide die Feigen in mundgerechte Schnitze, halbiere und entkerne, wenn gewünscht, die Trauben. In einer Lyoner- oder Bratpfanne erhitze ich die Butter und dünste die Trauben kurz an. Nun gebe ich Wasser und Zucker hinein, schwenke die Pfanne etwas und lasse die Trauben zusammen mit dem Balsamicoessig und dem Pilzpulver 3–5 Minuten köcheln. Vor dem Anrichten schwenke ich die Feigen kurz mit. Dann serviere ich die Früchte lauwarm mit der Glacé.

Ein innovatives Buch, das die Kochwelt weiterbringt und mich begeistert. Pilze als Dessert zu servieren ist neu, kreativ und mutig. «Amour fou» wird Köche zweifellos dazu bewegen, neue Ideen und Rezepte in ihr Werk einzubinden.

Philippe Berthoud

Koch, Gastronom



Berner
Fachhochschule

WERDVERLAG

ISBN 978-3-85932-749-8

