

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2017»

Ausserrhoder Champignontraum

Vorspeise von Monika Knellwolf

Für 4 Personen

Gefüllte Kräuterchampignons

- 12 mittelgrosse Champignons
- ½ Zwiebel, fein gehackt
- 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
- Butter
- 1 dl Rahm
- Kräuterwürzmischung
- Knoblauchpulver

Eine feuerfeste Form mit Butter ausreiben und bereitstellen. Die Champignons-Stiele herausdrehen und diese fein hacken.

Butter in eine Pfanne geben und erhitzen. Gehackte Stiele, Zwiebeln und Schnittlauch zugeben und glasig dämpfen. Würzen.

Die Füllung in die Champignons-Hüte füllen und in die feuerfeste Form stellen. Die Champignons-Hüte mit Rahm umgiessen.

Die feuerfeste Form in den Steamer stellen und bei 190 Grad 30 Min. intervallgaren. Wer über keinen Steamer verfügt, kann die Champignons auch im Backofen bei 180 Grad backen.

Champignons aus der Bratpfanne

- 2 - 3 Riesenchampignons, in 2 mm dicke, möglichst grosse Tranchen geschnitten
- 1 Ei, in einem Suppenteller aufgeschlagen und gewürzt
- Streuwürze
- 10 g Butter

Kurz vor dem Servieren: Butter in einer Bratpfanne erhitzen. Die Champignontranchen durchs Ei ziehen und sofort in der Butter beidseitig ausbacken.

Champignons-Salat

- 4 - 6 Salatblätter gewaschen, gerüstet
- 4 Cherrytomaten
- 4 mittelgrosse Champignons, in feine Scheiben geschnitten
- 1 gekochtes Ei, in Scheiben geschnitten
- Mayonnaise
- Schnittlauch
- Französische Salatsauce

Die Salatblätter auf Vorspeisetellern anrichten. Die Champignons-Scheiben fächerartig auf den Salatblättern anrichten und mit Salatsauce beträufeln. Mit Cherrytomaten, Eischeiben, Mayonnaise und Schnittlauch ausgarnieren.

Anrichten

Neben dem Champignons-Salat die gebratenen Champignons-Scheiben und die gefüllten Champignons-Hüte anrichten.