

Folge 1: **Die Pilzzüchterin aus Recklinghausen**

Rezepte von Sarah Küper

Alle Mengenangaben für **4 Personen**
(wenn nicht anders angegeben)

Vorspeise: Austernpilzcremesuppe mit Trüffelbrot

Zutaten Austernpilzcremesuppe:

3 Liter Wasser
600 g Austernseitlinge
3 Becher Sahne (600 ml)
50 g Butter
3 EL gekörnte Brühe
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
Salz & Pfeffer nach Geschmack
Petersilie nach Geschmack
Croutons, wenn gewünscht

Zubereitung:

Pilze klein schneiden. Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und den Knoblauch ebenfalls zerkleinern. Pfanne erhitzen und die Butter zerlassen. Pilze samt Zwiebeln anbraten, zuletzt den Knoblauch hinzugeben und kurz mitanbraten.

Das Wasser mit der gekörnten Brühe erhitzen. Die gebratenen Pilze, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und mindestens 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend je nach Vorliebe pürieren.

Petersilie kleinschneiden und mit Sahne dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe auf Teller geben und mit Croutons und Petersilie garnieren.

Zutaten Trüffelbrot:

500 g Weizenmehl
300 ml lauwarme Milch
1 Würfel Hefe
3 EL Trüffelöl z.B. weißes
2 TL Salz
1 TL Zucker

Zubereitung:

Hefe und Zucker in lauwarmer Milch und zusammen mit Salz und Öl zum Mehl geben. Nun einen Teig kneten und ihn ca. 1 Stunde gehen lassen. Danach auf bemehlter Fläche den Teig zu einem Baguette formen und für 80 Minuten bei 210 Grad Umluft backen.

Hauptspeise: Wildschweinbraten mit Kartoffelbaumkuchen und knusprigen Seitlingen und Salat

Zutaten für 4 Personen

**Zutaten Wildschweinbraten:**

2,5 kg Wildschweinbraten

Marinade pro 1 kg Fleisch:

300 ml schwarze Johannisbeere-Sirup

50 ml Olivenöl

4 Knoblauchzehen, fein gewürfelte

2 Zwiebeln, fein gewürfelte

1 mittlerer Bund Schnittlauch

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

Zuerst alle Zutaten für die Marinade vermischen.

Den Wildschweinbraten von allen Seiten anbraten und in den auf 80 Grad vorgeheizten Backofen geben. Bis zu einer Fleisch-Kerntemperatur von 67 Grad garen. Danach in dünne Scheiben schneiden. Unter Zugabe der Marinade in eine Schüssel schichten und mindestens drei Stunden ziehen lassen. Dann kalt servieren.

Zutaten Seitlinge:

ca. 100-150 g Seitlinge pro Person

Etwas neutrales Öl oder Butter zum Braten

Zubereitung:

Pilze in die gewünschte Größe schneiden und knusprig in Butter oder einem neutralen Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und heiß servieren.

Zutaten Kartoffelbaumkuchen:

700 g mehlig kochende Kartoffeln

40 g Saure Sahne

30 g Crème fraîche

10 g Butter

3 Eier

2 Zwiebeln, fein geschnittene

Muskat nach Geschmack

Salz & Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

Zuerst Stampfkartoffeln zubereiten und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Ein Blech mit Backpapier auslegen. Einen Teil der Kartoffelmasse so dünn wie möglich auf das Blech streichen und mit Oberhitze backen, bis sich oben eine dunkle Schicht bildet. Vom Blech nehmen und kurz auskühlen lassen. Den Vorgang mit der übrigen Masse wiederholen, bis die Masse verbraucht ist. Die Schichten übereinander legen und zum Anrichten schöne Portionen abstechen.

Zutaten Salat:

500 g Tomaten

2 Schlangengurken

ca. 150 g gemischten Salate

1 Bund Schnittlauch

eine Handvoll Pinienkerne

5-6 frische Pilze z.B. Limonen- oder Rosenseitlinge

Zutaten Salatdressing:

Für 0,5 Liter

200 ml Essig

150 g Feta

3 EL Olivenöl

1 EL Senf

1 EL Zucker, alternativ Honig



4 Frühlingszwiebeln
4 Knoblauchzehen
¼ Päckchen 8 Kräutermischung (Tiefkühlware)
Wasser nach gewünschter Konsistenz dazugeben
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung Salat:

Salat waschen und klein zupfen. Tomaten und Gurken waschen und in die gewünschte Größe schneiden. Schnittlauch in feine Ringe schneiden und unter den Salat mischen. Pinienkerne anrösten und zum Salat geben. Pilze klein schneiden oder hobeln und frisch oder angebraten über den Salat geben.

Für das Dressing alle Zutaten in einen Mixer geben und zerkleinern bzw. vermischen. Dressing über den Salat träufeln.

Nachspeise: Schwedischer Schokokuchen nach westfälischer Art mit Vanilleeis aus Wachtelei

Zutaten Schokokuchen:

12 Wachteleier oder 3 Hühnereier
300 g Zucker
100 g Butter
100 g Vollmilch-Kuvertüre
100 g Mehl

Zubereitung:

Eier und Zucker vermischen. Butter und Schokolade schmelzen. Dann die geschmolzene Schokoladenmasse dazugeben. Mehl dazugeben und gut verrühren. 30 Minuten bei 180 Grad Umluft. Am besten warm servieren.

Zutaten Vanilleeis aus Wachtelei:

12 Wachteleier oder 3 Hühnereier
30 ml Sahne
3 EL Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

Zucker und Eier schaumig schlagen. Sahne und Vanillezucker steif schlagen und unter die Eiermasse heben. In Förmchen füllen und sechs bis acht Stunden ins Eisfach stellen und gefrieren lassen. Nach zwei Stunden noch einmal umrühren.

Guten Appetit!