



GOURMET

# PILZE

WALD TRIFFT WÜRZE



HIER GEHT'S  
ZU DEN REZEPTEN



# PILZCAPPUCCINO

mit gedämpfter Wolfsbarschpraline



## ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

### FÜR DIE WOLFSBARSCHPRALINEN:

- 500 g Wolfsbarschfilet ohne Haut, entgrätet
- 50 ml KOTÁNYI Oliven Öl nativ extra
- 10 g KOTÁNYI Pilze mit Kräutern
- 5 g KOTÁNYI Zitrusfaser
- 20 g KOTÁNYI Petersilie geschnitten
- 30 g KOTÁNYI Dillspitzen gerebelt



### FÜR DIE PILZSUPPE:

- 4 Knoblauchzehen
- 100 ml KOTÁNYI BIO Sonnenblumen Öl
- 1 kg Champignons, weiß
- 50 g KOTÁNYI Shiitake getrocknet
- 20 g KOTÁNYI Pilze mit Zwiebel
- 400 ml Weißwein
- ca. 1,5 kg Gemüsefond oder klare Suppe
- 500 ml Schlagobers



### FÜR DEN MILCHSCHAUM:

- 500 ml fettarme Milch
- 5 g KOTÁNYI Rauchsatz mit Meersalz grob
- 10 g KOTÁNYI Pilz Mix fein



- KOTÁNYI Meersalz fein
- KOTÁNYI Pfeffer schwarz aus der Mühle
- KOTÁNYI Pilz Mix fein

## ZUBEREITUNG

Für die Wolfsbarschpralinen das Filet fein würfeln und mit Oliven Öl, „Pilze mit Kräutern“, Zitrusfaser, Petersilie sowie der Hälfte der Dillspitzen vermengen. Die Masse abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen.

Aus dem Fisch kleine Kugeln formen, im Konvektomat bei 100 °C für 10 Minuten dämpfen und anschließend in Dillspitzen rollen.

Für die Pilzsuppe geschälte Knoblauchzehen etwas andrücken und kurz in Sonnenblumen Öl anrösten. Champignons grob schneiden, getrocknete Shiitake Pilze zugeben, alles mit etwas Salz und Pfeffer würzen und kurz anschwitzen.

„Pilze mit Zwiebel“ und Weißwein zugeben, einmal aufkochen und mit Gemüsefond aufgießen. 20 Minuten köcheln lassen, danach Schlagobers zugeben und für 10 Minuten weiter köcheln lassen.

Anschließend Suppe kräftig mixen, passieren und mit Salz, Pfeffer und „Pilz Mix fein“ abschmecken.

Für den Milchschaum Milch mit Rauchsatz mit Meersalz erwärmen und aufschäumen.

Suppe in Gläser füllen, etwas geräucherten Milchschaum darauf geben und mit etwas „Pilz Mix fein“ bestäuben. Wolfsbarschpraline dazu servieren.

**TIPP:** „Pilz Mix fein“ eignet sich wunderbar zum Abschmecken und Würzen von Suppen, Saucen, Salaten, Gemüsegerichten und natürlich Fleisch- und Wildgerichten.

## PILZ-CROSTINI mit Karamell-Schalotten und Wildkräutern



### ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

#### FÜR DIE CROSTINI:

- 10 g frischer Germ
- 310 g lauwarmes Wasser
- 420 g Weizenmehl, glatt
- 20 g KOTÁNYI Pilze mit Kräutern
- 20 g KOTÁNYI Pilz Mix fein
- 50 ml KOTÁNYI Oliven Öl nativ extra

#### FÜR DAS CROSTINI-TOPPING:

- 500 g Ricotta
- 500 g Buchenpilze
- 30 g KOTÁNYI Oliven Öl nativ extra
- 1 EL KOTÁNYI Pilze mit Knoblauch
- frische Petersilie und Wildkräuter zum Dekorieren

#### FÜR DIE KAREMELL-SCHALOTTEN:

- 50 g KOTÁNYI Shiitake getrocknet
- 500 g Schalotten
- 100 g Zucker
- 50 ml KOTÁNYI BIO Zwetschken Balsamessig
- 2 EL KOTÁNYI Pilze mit Zwiebeln
- 1 EL KOTÁNYI Fenchel ganz
- 1 EL KOTÁNYI Koriander ganz
- 1 EL KOTÁNYI Basilikum gerebelt
- 1 unbehandelte Zitrone
- KOTÁNYI Oliven Öl nativ extra zum Beträufeln
- KOTÁNYI Meersalz fein
- KOTÁNYI Pfeffer weiß aus der Mühle



### ZUBEREITUNG

Für die Crostini Germ mit Wasser verrühren, danach mit Mehl, „Pilz Mix fein“ und „Pilze mit Kräuter“ rasch verrühren. Für 90 Minuten abgedeckt rasten lassen.

Teig halbieren, zwei Stangen formen, mit Mehl bestäuben und abgedeckt auf einem Baguetteblech weitere 15 Minuten rasten lassen. Anschließend im Konvektomat bei 220 °C Heißluft, 20 % Feuchtigkeit oder im Backrohr bei 240 °C mit viel Dampf für 20 – 25 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen in Scheiben schneiden und in Oliven Öl anrösten.

Für die Karamell-Schalotten Shiitake in etwas Wasser ca. 30 Minuten einweichen, abseihen, Einweichwasser auffangen. Shiitake grob hacken. Schalotten fein würfeln.

Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Essig ablöschen. Schalotten, „Pilze mit Knoblauch“, Fenchel, Koriander, Basilikum, gehackte Shiitake, 50 ml Shiitakepilzwasser und etwas Salz zugeben und auf kleiner Stufe 15 Minuten garen, anschließend auskühlen lassen.

Für das Topping Buchenpilze in einer Pfanne mit Olivenöl braten und mit „Pilze mit Knoblauch“ würzen. Ricotta mit Pfeffer nach Geschmack verrühren.

Crostini mit Ricotta bestreichen, mit Pilzen belegen und mit Kräutern bestreuen.

Etwas Ricotta auf die Teller streichen, karamellierte Schalotten zu Nockerl formen und auf der Ricotta Creme platzieren. Crostini daneben anrichten. Etwas Zitronenabrieb darüber reiben und mit Oliven Öl beträufeln.

**TIPP:** Das Pilzbaguette eignet sich auch wunderbar vorweg mit etwas Salz-Butter serviert.

# STROGANOFF VOM REH

mit Pilz-Nockerl und Kohlsprossen



## ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

### FÜR DIE PILZ-NOCKERL:

- 6 Eier (M)
- 100 ml Sodawasser
- ca. 500 g Weizenmehl griffig
- 15 g KOTÁNYI Pilze mit Knoblauch
- 1 Msp. KOTÁNYI Muskatnuss gemahlen
- 50 g Butter



### FÜR DIE KOHLSPROSSEN:

- 500 g Kohlsprossen, halbiert
- 1 EL KOTÁNYI Rosmarin geschnitten
- 50 g Butter



### FÜR DAS STROGANOFF:

- 100 g KOTÁNYI Spitzmorcheln getrocknet
- ca. 1,2 kg Rehrücken, geputzt,  
in ca. 1 cm dicke Streifen geschnitten
- 50 g KOTÁNYI BIO Sonnenblumen Öl
- 2 rote Paprika, in schmale Streifen geschnitten
- 10 Essiggurkerl, in in schmale Streifen geschnitten
- 2 EL KOTÁNYI Piros Paprika edelsüß
- 15 g KOTÁNYI Pilz Mix fein
- ca. 500 ml KOTÁNYI Bratensaft
- 100 ml KOTÁNYI Glace Classic
- ca. 200 ml Schlagobers

- Petersilie zum Garnieren
- KOTÁNYI Meersalz fein
- KOTÁNYI Pfeffer schwarz, gemahlen

## ZUBEREITUNG

Für die Pilz-Nockerl aus Eiern, Sodawasser, Mehl, Pilze mit Knoblauch und Muskatnuss einen homogenen Nockerlteig herstellen. Nockerl in kochendes Salzwasser hobeln und fertig garen lassen. Abseihen und vor dem Anrichten mit Butter in einer Pfanne durchschwenken.

Für das Stroganoff Spitzmorcheln in lauwarmem Wasser für ca. 30 Minuten einweichen und ausdrücken. Einweichwasser aufbewahren.

Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen, in einer heißen Pfanne kurz anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, Hitze reduzieren und Paprika, Essiggurkerl sowie ausgedrückte Spitzmorcheln zugeben und kurz braten.

Paprikapulver und „Pilz Mix fein“ zugeben, mit Spitzmorchel-Wasser ablöschen. Bratensaft, Balsamico Glace und Schlagobers hinzufügen, einmal aufkochen, danach Hitze reduzieren. Fleisch einlegen und ca. 5 Minuten garziehen lassen.

Kohlsprossen blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Anschließend mit Rosmarin und Butter in einer Pfanne schwenken.

Stroganoff mit Nockerl und Kohlsprossen anrichten und mit Petersilie garnieren.

**TIPP:** Das sehr schmackhafte Einlegewasser unserer getrockneten Pilze sollten Sie immer mitverwenden.

Noch intensiver wird das Aroma, wenn Sie den Einlegesud etwas einkochen.

# VEGANER PILZ-BURGER

mit Kirschtomaten-Chutney  
und Coleslaw



## ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

### FÜR DEN COLESLAW:

- 1 Weißkraut
- 10 Karotten
- 80 ml KOTÁNYI Birnen Balsamapfelessig
- 80 ml KOTÁNYI Sesam Öl
- 100 g vegane Mayonnaise

### FÜR DAS KIRSCHTOMATEN-CHUTNEY:

- 200 g Zucker
- 200 g KOTÁNYI Zwetschken Balsamapfelessig
- 10 KOTÁNYI Nelken ganz
- 4 KOTÁNYI Lorbeer ganz
- 2 EL KOTÁNYI Senfkörner ganz
- 10 g KOTÁNYI Pilze mit Knoblauch
- 100 ml Wasser
- 1 kg Kirschtomaten, halbiert

### FÜR DAS PILZ-PATTY:

- 50 g KOTÁNYI Steinpilze getrocknet
- 500 g Champignons, braun
- 500 g Bohnen weiß, gekocht
- 15 g KOTÁNYI Pilze mit Kräutern
- 15 g KOTÁNYI Pilze mit Zwiebel
- 20 g KOTÁNYI Petersilie geschnitten
- ca. 200 g Brösel
- 10 vegane Burger Buns
- 5 rote Zwiebel, in Ringe geschnitten
- Salatblätter und Sprossen nach Wahl
- KOTÁNYI Meersalz fein
- KOTÁNYI Pfeffer bunt aus der Mühle
- KOTÁNYI BIO Sonnenblumen Öl zum Braten



## ZUBEREITUNG

Für den Coleslaw Weißkraut sehr dünn hobeln, Karotten in Streifen schneiden. Kraut, Karotten, Birnen Balsamapfelessig, Sesam Öl und vegane Mayonnaise gut durchmischen und leicht salzen.

Für das Kirschtomaten-Chutney Zucker, Essig, Nelken, Lorbeer Senfkörner, „Pilze mit Knoblauch“ und Wasser aufkochen, Kirschtomaten zugeben und 10 Minuten leicht köcheln lassen. Danach komplett auskühlen lassen, Nelken und Lorbeerblätter entfernen.

Für die Pilz-Patties die getrockneten Steinpilze für ca. 30 Minuten in warmem Wasser einweichen. Champignons klein schneiden, Bohnen mit einer Gabel zerdrücken.

Gut ausgedrückte Steinpilze fein hacken und mit Champignons, Bohnenpaste, „Pilze mit Kräutern“, „Pilze mit Zwiebel“, Petersilie, der Hälfte der Brösel und etwas Salz vermengen. 15 Minuten rasten lassen.

Aus der Pilzmasse 10 Patties formen und in den restlichen Bröseln wenden. In Sonnenblumen Öl auf mittlerer Stufe langsam goldbraun braten, dabei 2 bis 3 mal wenden.

Burger Buns halbieren und mit veganer Mayonnaise, Sprossen, je einem Pilz Patty, Salat und roten Zwiebelringen belegen. Coleslaw und Tomaten Chutney dazu servieren.

**TIPP:** Das intensiv-würzige Aroma unserer Pilzmischungen eignet sich auch hervorragend zum Würzen von diversen veganen Speisen.

# PILZ- SCHOKOLADENMOUSSE

mit Gewürz-Sauerkirschen



## ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

### FÜR DAS BISKUIT:

- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Prise KOTÁNYI Meersalz fein
- 80 g Weizenmehl glatt
- 10 g Kakaopulver
- ½ TL KOTÁNYI Backpulver

### FÜR DIE GEWÜRZ-SAUERKIRSCHEN:

- 250 ml Kirschsafft
- 40 g KOTÁNYI Vanillezucker Bourbon
- 5 g KOTÁNYI Zitrusfaser
- 10 KOTÁNYI Nelken ganz
- 1 KOTÁNYI Zimt ganz
- 1 Msp. KOTÁNYI Cardamom gemahlen
- 1 EL Speisestärke
- 400 g entsteinte Sauerkirschen

### FÜR DIE PILZ-SCHOKOLADENMOUSSE:

- 500 ml Schlagobers
- 125 ml Milch
- 50 g KOTÁNYI Vanillezucker Bourbon
- 15 g KOTÁNYI Pilz Mix fein
- 1 Prise KOTÁNYI Meersalz fein
- 50 g Dotter
- 300 g Zartbitterschokolade mit mind. 70 % Kakaoanteil
- 8 g Blattgelatine



- 50 g Kakaopulver
- 10 g KOTÁNYI Pilz Mix fein
- beliebige Schokoladendekoration
- frische Zitronenverbene zur Dekoration

## ZUBEREITUNG

Für das Biskuit Eier, Zucker und Meersalz cremig schlagen. Mehl und Kakao sieben, unterheben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech 1,5 cm hoch aufstreichen und im Konvektomat bei 160 °C ohne Gebläse 12 Minuten backen (bzw. im Heißluftofen bei 180 °C mit Ober- und Unterhitze). Nach dem Backen auf ein Backpapier stürzen und auskühlen lassen.

Für die Mousse eine Anglaise herstellen. Dazu 100 ml Schlagobers, Milch, Vanillezucker, „Pilz Mix fein“ und Salz aufkochen und mit Dotter zur Rose abziehen. Schokolade zur Hälfte anschmelzen und mit der Anglaise angleichen. Eingeweichte Gelatine zugeben und auf 40 °C auskühlen lassen. Restliche 400 ml Schlagobers steifschlagen und unterheben.

Biskuit vom Papier trennen und mit einem passenden Rahmen umstellen. Flüssiges Pilz-Schokomousse einfüllen und mindestens 4 Stunden kaltstellen. Anschließend in Stücke schneiden.

Für die Gewürz-Sauerkirschen Kirschsafft, Vanillezucker Bourbon, Zitrusfaser, Nelken, Zimt und Cardamom aufkochen, 5 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend Gewürze abseihen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren und Kirsch-Gewürzsaft zur gewünschten Konsistenz abbinden. Sauerkirschen untermischen, auskühlen lassen.

Vor dem Anrichten Kakaopulver mit „Pilz Mix fein“ vermischen. Pilz-Schokolademousse Schnitte damit bestreuen, mit Gewürz- Sauerkirschen anrichten und mit Schokoladendekoration und Zitronenverbene garnieren.

# SÜSSE STEINPILZ- CRÈME BRÛLÉE



## ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

### FÜR DIE STEINPILZ-CRÈME BRÛLÉE:

- 20 g KOTÁNYI Steinpilze getrocknet
- 500 ml Schlagobers
- 10 Dotter
- 120 g Zucker
- 20 g KOTÁNYI Pilz Mix fein
- 10 g KOTÁNYI Zitrusfaser
- 1 Prise KOTÁNYI Fleur de Sel
- ca. 100 g brauner Zucker



### FÜR DIE VANILLE-BEEREN:

- 500 g gemischte, bunte Beeren
- 10 g KOTÁNYI Zitrusfaser
- 1 EL KOTÁNYI Vanille Bourbon Paste
- etwas frische Zitronenmelisse

## ZUBEREITUNG

Für die Steinpilz-Crème Brûlée getrocknete Steinpilze hacken und und ca. 30 Minuten in kaltem Schlagobers einweichen. Dotter und Zucker kräftig verrühren. Schlagobers mit Steinpilzen, „Pilz Mix fein“, Zitrusfaser und Meersalz aufkochen und unter kräftigem Rühren langsam Dotter zugeben.

Die Masse in beliebige Formen max. 2cm hoch einfüllen. Im Konvektomat bei ausgeschaltetem Gebläse bei 99 °C etwa 30 Minuten garen. Creme anschließend kaltstellen.

Für die Vanille-Beeren 50 g der gemischten Beeren mit Zitrusfaser und Vanille Bourbon Paste pürieren. Restliche Beeren damit marinieren.

Die Steinpilz-Creme dünn mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Mit Vanille-Beeren und Zitronenmelisse garnieren.

**TIPP:** Bestäuben Sie das Dessert direkt vor dem Servieren zusätzlich dünn mit etwas Pilzaroma!

Weitere Rezepte finden Sie auf [www.kotanyigourmet.com](http://www.kotanyigourmet.com)