Kleines

Rezeptheft

mit Edelpilzen

PILZHOF REIN

Der Weg zum Pilz

Beim Substrathersteller: Bio-zertifizierte Materialien (Holzspäne, Stroh, Getreidespelzen u.a.) werden gemischt autoklaviert und im fast Rein-Raum mit der Pilzbrut beimpft. 1. Durchwachsungsphase: je nach Pilzsorte bis zu 12 Wochen bei 20-23°C. 2. Fruchtkörperbildung: bei 13-15°C (1-2 Wochen) bei 90% Luftfeuchtigkeit.
3. Ernte: 15°C (bis zu 7 Tagen) bei 85-90% Luftfeuchtigkeit

Unser Hof wird nun in der 5. Generation geführt und lag im Ortskern von Gündlingen. 1997 erfolgte der Bau des heutigen Aussiedlerhofes. 2001 wurde auf dem Gelände dann das Wohnhaus errichtet.

Anfang 2020 entschied sich die Familie zu einem Neustart. Die Tierhaltung wurde aufgegeben. Es reifte die Idee, in die Pilzproduktion einzusteigen und damit auch kräftig für die Zukunft zu investieren. Schon im September 2021 konnte der Umbau mit all seiner komplexen Technik abgeschlossen werden. Ende September 2021 erfolgte der Start der Pilzproduktion.

Aktuell sind drei Sorten in der Pilzzucht:
Kräuterseitlinge (Pleurotus eryngii)

Shiitake Pilze (Lentinula edodes)

Austernpilze (Pleurotus ostreatus)

Der Pilzhof hat 6 Pilzproduktionsräume und ein Durchwachsraum (Pilzmyzelbildung im Substrat) auf 165m². Alle Pilzräume sind klimatisiert und computerüberwacht. Die Steuerung von Temperatur, Luftfeuchtigkeit und CO_2 ist überaus wichtig für eine qualitätvolle Pilzzucht. Außerdem befinden sich noch Kühl- bzw. Lagerräume sowie eine Pilzküche auf dem Hof.

PILZHOF Rein

Kräuterseitlinge

Kochfester Pilz. Gut zum Grillen.
Kräftig im Aroma. Erinnert an Steinpilze.

Vitaminreich und eiweißhaltig. Ist mit seinem leicht knoblauch-artigen Geschmack eine wertvolle Bereicherung der Küche.

**Voller kräftiger Geschmack, erinnert an Kalbfleisch.
Wird gerne für „vegetarische Austernpilz-Schnitzel“ verwendet.**

Wir bieten **Führungen** zur **Besichtigung** unseres Pilzhofes an:
„Offene“ ca 1,5 bis 2 Std dauernden Führungen zu festen Terminen mit kulinarischen „Versucherlies“ und individuell buchbare „geschlossene“ Führungen ab 12 Personen. Diese Veranstaltungen reichen über rein informativ bis hin zu abendfüllend. Näheres unter **www.pilzhof-rein.de**

1.
Flammenkuchen mit Edelpilzen

Zutaten (1Pers.) **:**		**Zubereitung**
150g	Kräuterseitlinge oder andere Edelpilze (Shiitake, Austernpilze)	Schmand/Sauerrahm mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem Flammenkuchenboden verteilen, dann die in Streifen geschnittenen Edelpilze auflegen und den Käse darüber bröseln. Im Backofen bei 200° C ca. 10 Min backen
1	Flammenkuchenboden	
150g	Schmand oder Sauerrahm, Salz, Pfeffer	
100g	Gorgonzola oder Feta	

2.
Flammenkuchen mit Spargel und Austernpilzen

Zutaten (1 Pers.)**:**		**Zubereitung**
7-10	Stangen weißer (schälen und stückeln)	Spargel bissfest kochen. Pilze in Streifen schneiden und scharf anbraten - abkühlen lassen. Schmand oder Sauerrahm auf einem Flammenkuchenboden verteilen. Käse auf die Schmand Masse streuen, anschließend den Spargel und die Austernpilze darauf verteilen und bei 200°C 10 Min backen.
200g	Austernpilze in Streifen schneiden	
20g	Butterschmalz/Öl	
1	Flammenkuchenboden	
200g	Schmand oder Sauerrahm, Salz, Pfeffer	
30g	geriebener Käse	

3.
Brot mit Edelpilzen

Zutaten (2 Pers.) **:**

150g	Edelpilze (Shiitake, Austernpilze, Kräuterseitlinge)
Öl	zum Anbraten (z.B. Olivenöl, Rapsöl und/oder Butter)
	Salz, Pfeffer
3 EL	Sahne
	beliebiges Brot in Scheiben
	Petersilie

Zubereitung

1.
Edelpilze in Scheiben bzw. gleich große Stücke schneiden, mit Olivenöl kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

2.
Die Sahne dazugeben und kurz erwärmen.

3.
Brotscheiben (getoastet) auslegen und mit den warmen Edelpilzen belegen. Abschließend mit der Petersilie bestreuen.

4.
Mandel-Pilze auf Süßkartoffelbrei

Zutaten (4 Pers.)**:**

700g	Süßkartoffeln
300g	Kartoffeln
300g	Möhren
200g	Shiitake
200g	Austernpilze
2 EL	Rapsöl
50g	Mandelblättchen
	Salz und Pfeffer
100 ml	Milch
1 TL	Butter
	Salz
1 Msp.	Muskat

Zubereitung

1.
Alle Zutaten waschen, schälen und würfeln. Anschließend zusammen in Wasser weich garen (20min), danach abgießen und bereitstellen.
2.
Die Pilze in Stücke schneiden und im Rapsöl scharf anbraten, Mandelblättchen dazu geben und leicht anrösten. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3.
Kartoffel-Möhrenmasse entweder stampfen oder vorsichtig mit dem Handrührgerät verrühren, dabei Milch, Butter, Salz und das Muskat dazu geben.
Der Brei soll locker sein. evtl. noch etwas Milch hinzufügen und abschmecken.
Anschließend die Mandel-Pilze über den Brei verteilen und mit Petersilie garnieren.

5.
Mit Edelpilzen gefüllte Kartoffeln

Zutaten(3-4 Pers.)**:**

8	mittelgroße Kartoffeln
100g	Austernpilze
2	Frühlingszwiebeln
1 EL	Butter
2 EL	Frischkäse, Schmand oder Feta
	Salz, Pfeffer, Majoran
3 EL	geriebener Käse

Zubereitung

1.
Pellkartoffeln vom Vortag verwenden, längs halbieren und das Innere aushöhlen

2.
Austernpilze klein schneiden, Frühlingszwiebeln waschen, in Ringe schneiden und beides mit Butter andünsten

3.
Die zerdrückte Kartoffeln und die klein geschnittenen Pilze mit dem Frischkäse und mit 2 EL vom geriebenem Käse vermischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und in die Kartoffelhälften füllen. Zuletzt mit dem restlichen Käse (1EL) betreuen. In einer gefetteten Auflaufform im Backofen bei 180°C 15-20 Min backen

6.
Panierte Kräuterseitlinge

Zutaten (1-2 Pers.)**:**

Dip

100g	Schmand oder saure Sahne
100g	Quark
½ EL	Olivenöl
2 EL	Basilikum gehackt
1 EL	Schnittlauch, gehackt
¼ TL	Salz
1 Msp	Pfeffer

Panierte Pilze

50 g	Paniermehl
½ TL	Pfeffer
2 El	Schnittlauch, gehackt
2 EL	Mehl
1	Ei, verrührt
100g	Kräuterseitlinge, in Scheiben
4 EL	Butterschmalz
½ TL	Salz

Zubereitung

1. (Dip)
Alle Zutaten zusammen mischen, pürieren und kaltstellen.

2.
Paniermehl, Pfeffer und Schnittlauch mischen, in eine flache Schüssel (1) geben. Mehl in eine weitere flache Schüssel (2), das verquirlte Ei in eine tiefe Schüssel (3) geben.

3.
Pilzscheiben im Mehl (2) wenden, danach Pilze im Ei (3), dann in der Panade (1) wenden, Panade gut andrücken.

4.
Etwas Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Pilze portionenweise beidseitig je ca. 1 Min. braten. Pilze mit dem Dip servieren.

7.
Pilzragout

Zutaten (4 Pers.)**:**

300g	Kräuterseitlinge
300g	Shiitake
1	Zwiebel
2	Möhren
1EL	Öl
1 EL	Mehl
200ml	Sahne
80ml	Gemüsebrühe
80ml	Weißwein
	Kräutersalz, Pfeffer
2 EL	Petersilie

Zubereitung

1.
Pilze in grobe Stücke schneiden

2.
Zwiebel schälen und fein würfeln, geschälte Möhren grob raspeln

3.
Pilze in Öl andünsten, Zwiebeln und Möhren dazu geben und kurz mitdünsten.

4.
Mit Sahne, Brühe und Wein ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
10-15 Min weiter köcheln lassen, bis eine sämige Konsistenz entsteht.

5.
Abschließend mit der klein gehackter Petersilie bestreuen

8.
Quiche mit Austernpilzen

Zutaten (4 Pers.)**:**

Mürbeteig

250g	Mehl
125g	Kalte Butter
1	Ei
1 Prise	Salz

Belag

1	Große Zwiebel
1 EL	Öl
250g	Austernpilze
500g	Gemischtes Gemüse (z.B. Zucchini, Möhren, Erbsen)
3	Eier
200g	Schmand
100g	Geriebener Käse
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig alle Zutaten zusammen kneten, eine Stunde kaltstellen, dann in einer gefetteten Auflaufform ausrollen und einen Rand auf der Seite lassen und für 12 min auf 180° C vorbacken.

2. Zwiebel klein schneiden und in Öl dünsten. Pilze in Streifen schneiden und mit dem klein geschnittenen Gemüse zu den Zwiebeln geben, alles 10 min dünsten. Anschließend auf den vorgebackenen Teig verteilen

3. Eier mit Schmand und Käse verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Masse über das Gemüse verteilen, für 30 min bei 180°C fertig backen.

4. Fertige Quiche aus dem Ofen nehmen, entweder heiß servieren oder abkühlen lassen und kalt aufschneiden.

9.
Spargelsalat mit Austernpilzen

Zutaten (2 Pers.)**:**

700g	weißer und/oder grüner Spargel
200g	Austernpilze
20g	Butterschmalz oder Öl
	etwas Salz
200g	Schmand oder Sauerrahm
¼ TL	Kräutersalz, Pfeffer
20g	milder Essig (Balsamico, Melfort) oder Zitronensaft
1	gekochtes Ei in Scheiben

Zubereitung

1.
Spargel schälen, in Stücke schneiden und 15-20 min bissfest in Salzwasser kochen. Anschließend abkühlen lassen.

2.
Pilze in Streifen oder Stücke schneiden mit dem Fett scharf anbraten und mit Salz abschmecken, abkühlen lassen.

3.
Die restlichen Zutaten miteinander verrühren und zum Schluss den abgetropften Spargel und die gebratenen Austernpilze unter die Masse mischen.

Gegebenenfalls mit Salz und Essig nachwürzen.

10.
Feiner Edelpilzsalat

Zutaten (3-4 Pers.)**:**

500g	Edelpilze (Shiitake, Austernpilze, Kräuterseitlinge)
20g	Zwiebeln
1 kl.	Knoblauchzehe
1 EL	Rapsöl
25g	Sonnenblumenkerne
¼	Rote Paprika
¼	Grüne Paprika
50g	Cocktailtomaten
15ml	milder Essig (z.B. Melfort)
5ml	Balsamico
1 Tl	ital. Kräuter
1 TL	Kräutersalz
1 Msp	Pfeffer

Zubereitung

1.
Pilze in mundgerechte Stücke würfeln, Zwiebeln fein hacken Knoblauch pressen und zusammen scharf anbraten

2.
Sonnenblumenkerne anrösten

3.
Paprika würfeln, Tomaten vierteln mit den Gewürzen und den Essigen zu den abgekühlten Pilzen geben - gut durchmengen und etwas ziehen lassen.

4.
Danach nochmals abschmecken und evtl. nachwürzen (Essig, Salz, Pfeffer).
Der Pilzsalat passt gut als Grillbeilage.

11.
Pilzküchle (12 Stück)

Zutaten (4 Pers.)**:**

750g	Edelpilze
175g	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe (klein)
1EL	Rapsöl
25g	Sonnenblumenkerne
65g	Semmelbrösel
20g	Senf (mittelscharf)
12g	Kräutersalz
1/4 TL	Pfeffer
2	Eier
3 EL	Öl

Zubereitung

1. Pilze fein schneiden, Zwiebeln hacken, Knoblauch pressen und zusammen scharf anbraten und abkühlen lassen

2.
Sonnenblumenkerne anrösten und zerkleinern und mit den restlichen Zutaten gut vermengen.

3.
Küchle (Patties) in der gewünschten Größe formen und von beiden Seiten goldbraun anbraten.

12.
Austernpilzsticks in Curry Marinade

Zutaten (4 Pers.)**:**

Für die Marinade:
100ml Öl (nach Wahl)
1TL Curry
1/4 TL Cumin
1 TL Salz

500g Austernpilze
50g Mehl
40ml Öl (Sonnenblumenöl)

Zubereitung

1.
Mariade gut vermischen

2.
Austernpilze in 1-2 cm breite Streifen schneiden

3.
Pilzstreifen in Mehl wälzen..

4.
Pilzstreifen mit der Marinade bestreichen

5.
...und sofort in heißem Öl scharf anbraten

Dazu passt Gemüsereis oder gebratene Kartoffeln mit Sesam.

13.
Dicke Pilzsuppe

Zutaten (4 Pers.)**:**

600g	Austernpilze
85g	Broccoli
100g	Karotten
75g	Speck (mager)
5g	Ingwer
350g	Sellerie
1	rote Paprika
3	Knoblauchzehen
1	Zwiebel
15g	Butter
20g	Olivenöl
1l	Gemüsebrühe (bei Bedarf mehr)

Topping:

300g	Kräuterseitlinge
30g	Butter
1/2	Schachtel Kresse
1TL	Sauerrahm pro Portion (optional)

Zubereitung

1. Austernpilze löffelgerecht klein schneiden und im geschlossenen Topf Wasser ziehen lassen lassen und bereitstellen.
2. Zwiebel fein würfeln. Knoblauch und Ingwer pressen und mit dem Speck anbraten.
3. Broccoli, Karotten, Paprika, Sellerie fein würfeln - hinzugeben und mit anschwitzen. Dann mit der Gemüsebrühe ablöschen und 30 Min leicht köcheln lassen.
4. Die Hälfte der Suppe pürieren und zusammenführen, die Austernpilze zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und warmhalten.
5. Kräuterseitlinge stückeln und in der Pfanne schön braun anbraten.

Suppe portionieren mit Kräuterseitlingen belegen (Sauerrahm) und mit Kresse bestreuen.

14.
Pilzgulasch

Zutaten (2 Pers.)**:**

300g	Edelpilze (geschnitten) (Shiitake, Austernpilze, Kräuterseitlinge)
1	Zwiebel (gehackt)
1/2	Lauchstange (fein geschnitten)
1 EL	Öl
1 EL	Butter
140g	Karotten (geschnitten)
100g	gefrorene Erbsen
3	Knoblauchzehen (gepresst)
1 Tl	ital. Kräuter
1 TL	Kräutersalz
1/4 TL	geräuchertes Paprikapulver
80ml	Rotwein
1 EL	Sojasauce
180ml	Gemüsebrühe

Zubereitung

1.
Zwiebeln in Öl /Butter abraten. Pilze, Karotten, Knoblauch hinzugeben, würzen und mit Rotwein ablöschen.

2.
Erbsen, Gemüsebrühe und Sojasauce zugeben und etwas einköcheln lassen

3.
1 EL Mais- oder Kartoffelstärke in etwas kaltem Wasser klümpchenfrei anrühren, in die Pfanne gießen und das Gulasch etwas andicken.
Bei Bedarf nachwürzen.

4.
Mit Bandnudeln, Salzkartoffeln oder Reis servieren

PILZHOF REIN

Besuchen Sie uns

PILZHOF REIN

Kaufen wo es wächst - Pilzhof Rein. Biofrische Edelpilze aus Gündlingen. Gerne nach tel. Vorbestellung (0170 491 6561) mit Abholung ab Pilzhof oder zu jeder Zeit in unserem Hof-SB-Direktverkauf 24/7. Größere Mengen für Restaurants oder Wiederverkäufer liefern wir gerne erntefrisch aus. Wir sind auf vielen Märkten, näheres dazu finden Sie auf unserer Website. Dort stehen auch weitere Informationen zu unseren Pilzen. Welche Sorten wir haben, wie sie wachsen und wie sie schmecken ... viel Spaß beim Kochen.

PILZHOF Rein

EDELPILZE AUS DEM BREISGAU

Andreas Rein
Viehweg 1
79206 Breisach
Gündlingen

+49 7668 1017
+49 170 491 6561
info@pilzhof-rein.de
www.pilzhof-rein.de