

Uwe Buschhaus
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318
Fax. 49(0)2302 962184

www.speisepilze.eu
info@speisepilze.eu

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

REZEPT: KRÄUTERSEITLINGE – LIMONELLO SAUCE AUF FRISCHEN ERYNGII PILZEN

(8 Personen)

ZUTATENLISTE / MENGE/EINHEIT

4 dicke Kräuterseitlinge – Eryngii Pilze, ca. 160 g
Olivenöl extra nativ
Fleur de sel
Crema di Balsamico
Kräuter und Blüten für die Garnitur
frisch gemahlener Pfeffer
Für die Sauce "Limonello"
1 Freilandeier
50 g gekochte weiße Bohnen
50 ml Wasser
1 Limette, angeriebene Schale und Saft
1 Msp. Meersalz
200 ml kalt gepresstes Traubenkernöl
100 ml Limettenöl (Olivenöl mit 10 % Limettenanteil aus ganzen Früchten)
100 ml Rahm / Sahne

ARBEITSSCHRITTE/ZUBEREITUNG:

Die Kräuterseitlinge – Eryngii Pilze in 4 bis 5 mm dicke Scheiben schneiden. Im Olivenöl auf jeder Seite etwa 2 Minuten braten, mit Fleur de Sel würzen.

Kräuterseitlinge/ Eryngii Pilze auf Teller legen, mit Limonellosauce beträufeln, mit Crema di Balsamico, Kräutern und Blüten garnieren.

Sauce Limonello (für 8 Personen):

Ei, Bohnen, Wasser, Limettenschalen und -saft sowie Salz in ein hohes Gefäß geben, mit dem Stabmixer sämig rühren. Das Öl nach und nach unter Rühren mit dem Mixer zugeben. Rahm steif schlagen und unterziehen.

In Kooperation mit www.rezepte-buch.org – www.recipe-book.org - Grundsätzlich genießen Kochrezepte keinen Urheberrechtsschutz, da es an dem Kriterium des "Werkbegriffs" scheitern dürfte: 1. es handelt sich in aller Regel nicht um ein schutzwürdiges Sprachwerk - 2. es liegt keine persönliche geistige Schöpfung vor (ein gewisse gestalterische Höhe) Das kann in Ausnahmefällen natürlich anders sein. Es gibt bsw. Rezepte, die literarisch - künstlerisch gestaltet sind, dieses ist im Einzelfall zu prüfen. Ausnahmsweise hat die Rechtssprechung Urheberrecht gewährt, wenn die sprachliche Fassung der Kochregel in Verbindung mit der Einteilung und Anordnung des Textes einen gewissen Aufwand geistiger individueller Tätigkeit verlangt. (Quelle: OLG Hamburg, U.v. 17.7.80, Schulze OLGZ 229, S.7 - zur Übernahme von Teilen eines Rezeptes) Die Koch- und Backrezepte die sich auf dieser Website befinden, stammen aus den verschiedensten Quellen (z.B. aus Büchern, Zeitschriften, Internet, Prospekten, persönlichen Aufzeichnungen entnommen usw.) Alle Rezepte sind von uns getestet, und die Texte soweit erforderlich angepasst. Die Bilder und Grafiken der Rezepte sind von uns selbst fotografiert. Andere Texte, Bilder und Grafiken sind teilweise aus Büchern, Zeitschriften, Internet, Prospekten entnommen. Sollte mit der Veröffentlichung einzelner Vorlagen, Rezepte, Bilder, Inhalte und Texte aus versehen Ihr Copyright verletzt worden sein, teilen Sie es uns bitte mit. Wir werden diese Inhalte dann umgehend von der Website entfernen. Dieser Pilz Rezepte- Service wird Ihnen von – Pilz Grosshandel – UWE BUSCHHAUS – IMPORT – EXPORT – zur Verfügung gestellt. GOOD MUSHROOMS... GOOD LIFE.