



Zeit für Pilze!

Giovanni Rana gewährt einen Einblick in köstliche Pilzcreationen für die Saison

München, Oktober 2017 – Kaum neigt sich der Sommer dem Ende zu, können es Pilzliebhaber aus aller Welt nicht erwarten, in den Genuss der ersten Köstlichkeiten der Saison zu kommen. Giovanni Rana, der seit mehr als 55 Jahren als Experte für frische Pasta gilt, teilt seine Leidenschaft für leckere Gerichte nun mit allen Pilzliebhabern und gibt interessante Tipps zur professionellen Zubereitung. So hat er Kreationen mit frischer Pasta und passende Rezeptideen für die Herbstküche entwickelt, die in Sekundenschnelle zubereitet sind und den Geschmack Italiens auf deutsche Teller zaubern.

Das Wichtigste vor dem Genuss schmackhafter Pilzgerichte ist, sich vorab mit folgenden Punkten vertraut zu machen: Was muss beachtet werden, wenn man die Produkte kauft, wie kann man die Pilze bestmöglich lagern, wie putzen und – selbstverständlich – wie lassen sie sich am besten zubereiten.

Und so gelingt das ganz persönliche kulinarische Highlight:

Tipp 1: Der Kauf der Pilze

Wer nicht die Möglichkeit hat, die Pilze selbst zu sammeln, kann diese im Lebensmittelmarkt des Vertrauens kaufen. Dabei sollte man auf deren Erscheinungsbild achten. Ein geeigneter Pilz sieht gesund aus; Kopf und Stiel sollten miteinander verbunden sein. Bricht man den Stiel, sollte ein Knacken zu hören sein – das ist ein Zeichen für ultimative Frische. Im Allgemeinen gilt „je kleiner, desto besser“: Kleine Pilze sind deutlich genussreicher als größere.

Tipp 2: Die Lagerung der Pilze

Wenn man die Pilze nicht sofort zubereiten kann, können diese für ein paar Tage im Kühlschrank gelagert werden. Sollte man die Pilze allerdings für einen längeren Zeitraum lagern wollen, kann man sie problemlos einfrieren. Die meisten Sorten halten bis zu sechs Monate.



Tipp 3: Das Putzen der Pilze

Vor der Zubereitung sollten die Pilze geputzt werden. Idealerweise reibt man sie mit einem Papier- oder Stofftuch sauber. So können sie ihr besonderes Aroma beibehalten. Sollten die Pilze sehr schmutzig sein, bietet es sich an, sie unter Wasser zu halten. Aber Vorsicht: Pilze, die zu lange mit Wasser in Kontakt kommen, verlieren ihren Geschmack, da sie es leicht absorbieren.

Tipp 4: Die Zubereitung der Pilze

Steht das Braten der Pilze an, ist eine große Pfanne ein Muss. Die Pilzstücke sollten von allen Seiten gleichmäßig angebraten und nicht angehäuft werden. Aber egal ob in der Pfanne gebraten, im Ofen gebacken oder zerkleinert im Salat – wenn es um den Geschmack geht, sind die richtigen Kräuter und Gewürze entscheidend. Für köstliche Gerichte, die den natürlichen Geschmack der Pilze betonen sollen, sind Petersilie und Gewürze wie Muskat oder Kümmel optimal, um das Gericht auf frische Art und Weise abzurunden.

Pilze und Pasta – eine große italienische Liebesgeschichte



Die klassischen „Pappardelle“ mit ihrer besonderen Oberfläche, die Saucen besonders gut aufnimmt, sind die ideale Basis für cremig-sahnige Pilzsaucen. Aber auch nach dem Kochen nur leicht in Butter oder Olivenöl geschwenkt und mit geriebenem Trüffel bestreut, sind die „Pappardelle“ der perfekte Begleiter feiner Pilzaromen.

Die neuen „Tortelloni Funghi Porcini“ sind eine Hommage an den König der Pilze. Die Größe der in der Füllung verarbeiteten Pilzstücke bietet seinem Geschmack die perfekte Bühne. Sanfter Mozzarella und milder Mascarpone runden diese edle Komposition mit ihrer einzigartigen Cremigkeit ab.





Liebhaber besonders exquisiter Kreationen werden bei Giovanni Rana ebenfalls fündig. Die „Gourmet Girasoli Champignon & Tartufo Bianco“ vereinen den samtig-milden Geschmack feiner Champignonstückchen mit dem unverwechselbaren Aroma weißer Trüffel in extra-großen Teigtaschen für ein besonders intensives Genusserlebnis.

Über Giovanni Rana

Giovanni Ranas eigene kulinarische Reise begann bereits als kleiner Junge in der Bäckerei seiner Familie, wo er sich um die Produktion und die Auslieferung des Brotes kümmerte. Anfang der 60er Jahre fiel Giovanni eine Entwicklung auf: Immer mehr Frauen waren berufstätig und hatten daher immer weniger Zeit, zu Hause frische Pasta herzustellen. So begann er, in seiner eigenen Küche mit Zutaten bester Qualität handgemachte frische Pasta herzustellen. Mit seinem Motorrad „Guzzino“ brachte er seine frischen Pasta-Spezialitäten selbst von Haus zu Haus. Mit seiner Leidenschaft für den echten italienischen Geschmack, sorgfältig ausgewählten besten Zutaten überzeugte Giovanni Rana zuerst italienische Feinschmecker: Die Produkte wurden schnell zur beliebtesten frischen Pasta Italiens. Und auch wenn er mittlerweile nicht mehr persönlich ausliefert, sind doch die hohe Qualität und die Frische seiner Pasta unverändert geblieben.

Giovanni Rana ist weltweiter Marktführer mit frischer Pasta und steigert seine Markenbekanntheit weiter. In Deutschland ist seine frische Pasta mittlerweile die meistgekauft, weil Kunden die hohe Qualität seiner Produkte schätzen. Giovanni Rana bietet aber nicht nur gefüllte Pasta an, sondern auch ungefüllte Pasta, frische gefüllte und ungefüllte Gnocchi, frische Lasagneblätter und Saucen.

Pressekontakt:

Serviceplan Public Relations

Sarah Ostermann

Brienner Str. 45 a-d

80333 München:

Telefon: 089 / 2050 4189

E-Mail: s.ostermann@serviceplan.com



Pilzcremesuppe mit “Tortelloni Funghi Porcini”

Zutaten für 5 Personen (Kochzeit: 20+ Min.; Schwierigkeitsgrad: einfach)

1 Packung Giovanni Rana Tortelloni Funghi Porcini
4 EL Butter
1 Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
2 EL frische Petersilie, gehackt
300g frische kleine Portobello-Pilze, geschnitten
3 EL Mehl
1 l Gemüse- oder Geflügelbrühe
200 ml Milch oder Sahne
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

2 EL Butter in einem Kochtopf bei mittlerer Hitze schmelzen. Gehackte Zwiebeln für 5 Minuten scharf anbraten, bis sie glasig sind. Den Großteil der geschnittenen Pilze hinzufügen und solange scharf anbraten, bis die Pilze ihre Flüssigkeit abgeben und leicht braun sind. Knoblauch und 1 EL Petersilie dazu mischen und 1 Minute lang weiter köcheln lassen.

Das Mehl hinzufügen und solange umrühren, bis es die ganze übrige Butter und Flüssigkeit absorbiert hat. 1–2 Minuten weiter köcheln lassen bis das Mehl leicht braun ist. Die Brühe gleichmäßig hinzugeben und währenddessen mit einem Kochlöffel umrühren, damit keine Klumpen entstehen. Danach die Milch oder Sahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Topf abdecken und bei schwacher Hitze für 10 Minuten köcheln lassen. Ab und zu umrühren.

Währenddessen die Giovanni Rana Tortelloni Funghi Porcini 3 Minuten in Salzwasser ziehen lassen. Die restliche Butter in einer Pfanne schmelzen und die übrigen Pilze scharf anbraten bis sie weich und goldbraun sind (circa 3–4 Minuten).

Die Suppe nun mit einem Pürierstab pürieren. Wenn gewünscht, kann die Suppe noch mit etwas Brühe verdünnt werden.

Die gekochten Tortelloni sowie die gebratenen Pilze am Schluss in die Suppe geben. In Schüsseln aufteilen und mit der übrigen Petersilie garnieren.





Pappardelle mit Mascarpone und wilden Pilzen

Zutaten für 2 Personen (Kochzeit: 10-15 Min.; Schwierigkeitsgrad: einfach)

1 Packung Giovanni Rana Pappardelle
1 Maitake-Pilz (oder ähnliche Waldpilze)
75g Shiitake-Pilze
120g Champignons
2 Frühlingszwiebeln
1 große Handvoll Petersilie
Extra natives Olivenöl
Salz und Pfeffer
200g Mascarpone
Zitronenschale

Zubereitung

Den Maitake-Pilz in gleichmäßige, etwa 5 Zentimeter große Stücke, reißen. Eine Handvoll Shiitake-Pilze abreißen und klein schneiden. Die Champignons sowie die Frühlingszwiebeln ebenfalls in gleich große Stücke schneiden. Die Petersilie grob hacken.

In einer großen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Frühlingszwiebeln anbraten, bis sie glasig sind. Großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze dazugeben und scharf anbraten, bis sie goldbraun sind.

Einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Giovanni Rana Pappardelle 2 Minuten lang darin ziehen lassen.

Währenddessen zur Pilzmischung in der Pfanne etwas Zitronenschale reiben, dann Mascarpone und Petersilie zugeben. Die Mischung umrühren, bis sich alle Zutaten vereint haben.

Die Pappardelle in die Pfanne geben und sautieren. Dann mit der Mascarpone-Pilz-Sauce sofort servieren und mit einem Schuss Olivenöl abrunden.

