

Zwei etwas ungleiche Pilzessen

Autor(en): **Haller, R.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **30 (1952)**

Heft 10

PDF erstellt am: **18.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-933888>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Zwei etwas ungleiche Pilzessen

Unter dem Titel «Mycogastronomie pratique» hat Dr. Romain vor einigen Jahren im «Bulletin des Naturalistes d'Oyonnax» einige persönliche Rezepte veröffentlicht. Er hat damit bewiesen, daß die Freunde der höchsten französischen Kochkunst im Lande Brillat-Savarins, dieses Klassikers der Tafelfreuden, nicht am Aussterben sind. Wir haben uns die Mühe genommen, eines der köstlichsten dieser auserwählten Gerichte für Feinschmecker durch Übersetzung auch unsern deutschsprachigen Lesern zu Gemüte zu führen.

Poetenschnecklinge nach gemütsbewegter Nymphenart

Wenn Sie den Jura oder Savoien bewohnen, und es blüht Ihnen das Glück, eine Kolonie der seltenen, aber ausgezeichneten rosaroten Poetenschnecklinge (*Hygrophorus poetarum*) oder als Ersatz *Hygrophorus penarius* zu finden, haben Sie Gelegenheit, diese nach der folgenden schmackhaften Weise, die das Gebirge mit dem Meere vereinigt, zuzubereiten. Das Gericht ist allerdings etwas luxuriös zu nennen, aber schließlich braucht es ja nicht zur Gewohnheit zu werden.

Durch den Konditor zuerst eine Blätterteigkasserollenpastete oder eine Vol-au-vent-Pastete anfertigen lassen. Die vom Eigelb golden glänzende Pastete soll warm aufbewahrt werden.

Man nehme einen schönen weiblichen, gut lebenden Hummer mit Eiern (oder eine Languste) und koche ihn in einem stark gewürzten, aus einem trockenen Juraweißwein zubereiteten Sud. Im Sud erkalten lassen. Dann alle Schalen und den Rückenschild sowie die «Koralle» (oder die Eier) entfernen. Das Fleisch aber, auch dasjenige der Zangen, beiseite legen. In einem Fayence- oder Marmormörser Eier und Abfälle (schön rot gesotten) fein zerstoßen; die so erhaltene Paste, nachdem sie mit 200 g frischer Butter vermischt worden ist, in eine Pfanne bringen. Das Ganze 45 Minuten im Wasserbad erhitzen, dann durch ein feuchtes Tuch hindurchdrücken und den so erhaltenen Brei mit etwas warmem Wasser wieder in die Pfanne bringen. Die zurückgebliebene Butter schwimmt nun obenauf: erkalten lassen und die erstarrte Butter abschöpfen und mit der übrigen schon erhaltenen vermischen. Wenn nun diese Hummerbutter nicht genügend rosa-rot oder aurora gefärbt ist, setzt man etwas dicke Tomatenpurée bei. Aufbewahren!

Die kleinen Hüte, wenn möglich von einem kg schöner, junger, frischer Poetenschnecklinge (welche unter Buchen im Laubwalde gewachsen sein müssen) gut reinigen und in dicke Scheiben schneiden. Auf natürliche Art dämpfen, d. h. in 50 g Hummerbutter, 50 g frischer Butter, Salz, weißem Pfeffer aus einer Mühle, $\frac{1}{2}$ Löffel Pilzmehl von Nelkenschwindlingen, $\frac{1}{3}$ Kaffeelöffel Curry (fakultativ), einer gehackten Schalotte und ein wenig Estragon. Bei halber Kochzeit füge man einen Kaffeelöffel guter Tomatenpurée und einen Eßlöffel Cognac bei. Nach Beendigung binden mit einem einzigen Löffel frischem Rahm, den man mit etwas Tomatenpurée gefärbt hat. Die Pfanne soll hiezu vom Feuer weggenommen werden. Dann die bedeckte Kasserolle im Wasserbad warm halten.

Das Fleisch des Hummers oder der Languste nun in kleine Würfel schneiden oder in dünne Scheiben und sie im Wasserbad ohne Deckel aufbewahren.

In einer andern Kasserolle eine weiße Sauce zubereiten und zwei Schöpflöffel

Fischsud (vorher einige Meer- oder Süßwasserfische zubereiten) und einen Löffel Krebsfleisch, das man durchs Chinesensieb gedrückt hat, zufügen. Diese Sauce unter ständigem Rühren einkochen lassen, bis sie nur noch den Löffel bedeckt. Vom Feuer nehmen und nach und nach den Resten der Hummerbutter, d.h. 150 g unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel, damit die Sauce eine schöne Farbe bekommt, beifügen, bis daß das Gemisch perfekt ist.

Dann die Pilze mit dem Hummerfleisch mischen und die warmgehaltene Pastete mit diesem wunderbaren Ragout, auf das man die salbungsvolle Sauce von der zarten Farbe der Oberschenkel einer gemütsbewegten Nymphe gegossen hat, garnieren.

Heiß anrichten auf heißen Tellern. Ein Gedicht! Wein: Anjou rose 1947.

R. Haller, Aarau

Schwarzsamtfüßiger Krempling als Salat

Wie der wegen seiner Bitterkeit von erfahreneren Pilzfreunden verachtete Schwarzsamtfüßige Krempling (*Paxillus atrotomentosus*) doch noch zu einem verhältnismäßig guten Speisebestandteil hergerichtet werden kann, hat mir vor kurzem ein präbender Kenner verraten:

Die in nicht allzudicke Streifen geschnittenen und gesäuberten Pilze werden blanchiert, d.h. eine halbe Minute gekocht und anschließend sofort in einem Siebgefäß mit kaltem Wasser abgeschwenkt. Nach dem Abtropfen bringt man die Streifen auf eine flache Platte, streut Salz darüber und gibt einige Tropfen Zitronensaft hinzu, läßt eine halbe Stunde oder etwas mehr stehen, bis das Salz vollständig vergangen, bzw. in das Pilzfleisch eingedrungen ist. Hernach werden die Streifen unter Beigabe der üblichen oder zusagenden Zutaten als Salat zubereitet. Zu Teigwaren wohlschmeckend.

Fr. L.

LITERATUR UND BESPRECHUNGEN

Marcel Jossierand: Description des Champignons Supérieurs. Verlag Lechevalier Paris. Preis fFr. 3500.—.

Mit dieser Publikation hat der französische Mykologe ein Werk geschaffen, das ohne weiteres als *das* Schulbuch der Mykologie bezeichnet werden kann. Jeder angehende Mykologe, der mit dem Studium rasch vorwärts kommen will, wird in diesem 338 Seiten fassenden Werk das nötige Rüstzeug, das er bisher aus allen Ecken zusammentragen mußte, in ausführlicher Weise erklärt finden, so daß das manchmal für Anfänger okkulte Gebiet der Mykologie in wunderbar klarem Lichte erscheint. Das Ausfüllen von Artenfesthaltungsformularen wird nach dem Studium dieses Buches direkt zum Vergnügen, da alle Angaben wie Hutfarbe, Hut- und Stielbekleidung usw. usw. eingehende Erläuterung erfahren. Auch die chemischen Reaktionen sind nach neuen Errungenschaften zusammengestellt. Einen Fall für sich stellen die Erklärungen über das Mikroskopieren mit Pilzen dar.

Der letzte Abschnitt, der die Hälfte des Buches einnimmt, bildet ein Konversationslexikon der Mykologie, das auch für uns Deutschschweizer leicht verstanden und mit Vergnügen aufgenommen wird, eine Folge der sehr klaren Sprache. Die dazugehörigen Skizzen zeugen von wissenschaftlicher Exaktheit.

Jeder Pilzfreund, der nur einigermaßen die schöne französische Sprache beherrscht, und ganz speziell die Sektionen sollten nicht verfehlen, sich in den Besitz dieses einzigartigen Werkes zu setzen. Auch den Mitgliedern der Wissenschaftlichen Kommission wird das Buch viel Neues bieten.

Louis Münch, Verbandssekretär