

# Pilze vom Grill

Autor(en): **Leeb, A.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **33 (1955)**

Heft 8

PDF erstellt am: **18.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934145>

## **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**

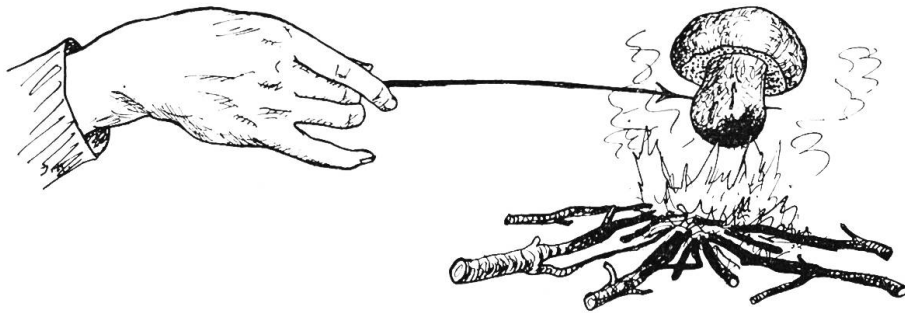
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

zehntelang geheimgehalten und jeden Frühling sorgfältig abgesucht. Nach den Frühlingspilzen kann man dann im Juni, wenn man Glück hat, die ersten Eierschwämmli finden, die jung ein feines Gericht abgeben. Auch Steinpilze sind begehrt und lassen sich verschieden zubereiten.

Im Herbst dann lassen sich Mischgerichte herstellen, jeder natürlich nach seinem Wunsch, denn die Geschmäcker sind, wie man sagt, verschieden.

Einige teils späte, sehr gute, zu Mischgerichten sich eignende Pilze möchte ich hier noch erwähnen: Trompetenpfefferling, Totentrompete, Rauchblättriger Schwefelkopf, Gelbe Cratkerelle, Sammetiger Leistling. Dieses letztere Pilzchen tritt oft sehr gesellig auf, so daß ich letzten Herbst über 50 Stück gefunden habe. Die hier angeführten Arten ergaben im Spätherbst noch einige «Pilzmöhli», die alle vorangegangenen an Wohlgeschmack übertrafen.

Könnten diese Zeilen zu etwas idealerem Pilzsammeln beitragen, so würde es mich freuen.



*Preiset die Frauen! Sie braten und schwellen*

*himmlische Pilze für irdische G'sellen!* E. J. IMBACH

## Pilze vom Grill

*Von A. Leeb*

Es machte mir einmal Freude, meiner Frau eine gute Grillpfanne zu kaufen, mit dem Gedanken, daß ich damit auch für mein «Hobby», das Pilzkochen, etwas Neues habe.

Gewöhnlich bekommt man beim Kauf einer solchen Pfanne ein Rezeptbüchlein gratis. In diesem findet man aber meistens sehr wenig Rezepte für Pilze, wahrscheinlich deswegen, weil der Herausgeber solcher Bücher zu wenig gute, eßbare Pilzarten kennt. Nimmt man sich aber die Mühe, verschiedene gute Arten auf ihre Grillierfähigkeit auszuprobieren, so kommt man auf ganz hervorragende, neuartige Pilzgerichte.

Die grillierten Pilze sind sehr schmackhaft und bekömmlich, dazu benötigt man noch sehr wenig Fett. Nebenbei ist eine solche Abwechslung schätzenswert.

Es eignen sich nur größere Pilze mit fester, fleischiger Substanz wie: Steinpilz, Hexenröhrling, Sommerröhrling, junge Marronenröhrlinge, feste Ritterlinge;

auch Haarschleierlinge wie: Gedrungener Dickfuß, Blaugestiefelter Schleimfuß, Sägeblättriger Klumpfuß und noch einige mehr. Es eignen sich besser zum Grillieren als zum Dämpfen: Brätling, Reizker, Pfiffermilchling und Täublinge. Von diesen darf man nur junge, feste Exemplare nehmen.

Für Pilze genügt eine kleinere Pfanne mit Glocke und Löchern zum Regulieren des Dampfes.

Die Pfanne zuerst gut vorwärmen, mit wenig Öl oder Butter bestreichen.

Verwendet man Zwiebeln, Knoblauch und Karotten – diese halbiert oder in Scheiben geschnitten –, so sind diese Gemüse zuerst zu grillieren, da sie länger brauchen als Pilze.

Die zirka 1 cm dicken, in Scheiben geschnittenen Pilze gut würzen und einige Minuten liegenlassen, damit das Gewürz in das dicke Fleisch gut eindringen kann. Nachdem die Zutaten gar sind, werden die Pilze dazugegeben und zirka 5 Minuten auf mittlerem Feuer auf einer Seite grilliert; dann werden die Pilze ebensolang auf der anderen Seite grilliert. Das Ganze auf eine vorgewärmte Platte anrichten, nach Belieben mit einigen Tropfen Zitrone oder Worcester-Sauce beträufeln, mit feingehacktem Schnittlauch oder Peterli bestreuen und heiß servieren.

Statt Zwiebeln und Karotten kann man mit Vorliebe auch halbierte Tomaten, auf die man eine dünne Scheibe Knoblauch legt, mitgrillieren.

Macht man einmal Mixed-Grill, so legt man einige Pilze dazu, ebenso wenn man einen Braten oder Plätzli macht. In diesem Falle dürfen die Pilze erst in den letzten 5 Minuten dazugegeben werden.

Auf die Pilzschnitten Käse daraufgeben und zusammen grillieren schmeckt vorzüglich.

Zu Pilzspießli braucht es nicht zu große Pilze. Diese werden mit geschnittenem Speck, Fleisch oder Leberschnittli (Leber zuletzt in die Pfanne geben!), gröberen Zwiebelstücken, zusammen grilliert und nacheinander auf Holz- oder Metallspeißli aufgespießt; sofort servieren.

#### *Pilzhüte mit Kräuterbutter*

Ein Quantum süße Butter schwingen, feingehackten Schnittlauch oder Peterli dazumengen, wenig mit irgendeiner Würze wie Maggi, Marmit, Cenovis oder einer Universal-Streuwürze (Knorr Aromat) würzen.

Bei den gereinigten ganzen Pilzhüten auf der unteren Seite mit einem scharfen Messer ganz oberflächlich einige Querschnitte machen, damit, wenn es sehr dicke Hüte sind, Gewürz und Füllung in das Fleisch eindringen können; salzen, mit der Hutoberseite auf den Grill legen und 5 bis 10 Minuten mit halboffener Glocke grillieren; Glocke abheben, die Füllung auf die Pilze streichen und nochmals auf mittelgroßem Feuer zugedeckt erhitzen.

O la la! Etwas ganz Feines.

#### *Steinpilze nach Zigeunerart*

Die geputzten Steinpilze, ganz oder halbiert, mit Salz und viel Pfeffer – auch Paprika geht – gut einreiben, kein Fett gebrauchen, auf einen Holzstecken auf-

spießen und über der Glut am offenen Feuer im Walde braten, bis der Pilz etwas einsmort. Schmeckt wie Fleisch am Spieß.

Grillierte Pilze passen sehr gut als Alleingericht, als Vorspeise und zu jedem Fleischgericht.

Der erfindungsreiche Pilzkoch wird noch manche Möglichkeit herausfinden.

## Le mycophage et les caractères botaniques

De M<sup>me</sup> F. Marti

Le mycophage pur a, en général, les caractères botaniques en horreur ; cela ne l'intéresse guère. Ce sont des choses qu'il faut réserver aux mycologues, pense-t-il, et ne se rend pas compte que sa négligence ou son ignorance pourrait lui jouer un mauvais tour. Si le mycologue se trompe, en classant un champignon dans une mauvaise catégorie, le mal ne sera pas grave ; il s'en trouvera bien un autre pour rectifier l'erreur, mais le mycophage qui met sa vie et celle de sa famille en danger parce qu'il n'a pas su discerner une espèce comestible d'une vénéneuse, sera inexcusable et impardonnable.

Si je me permets, aujourd'hui, de faire un peu de morale aux mycophages, c'est qu'une recette culinaire, parue dernièrement dans un journal local (Neuchâtel), m'a laissée pensive. Vous pourrez, d'ailleurs, en juger vous-même, la voici : « Emincez pas trop finement 500 g de *champignons blancs encore fermés*. Recueillez-les dans un linge pour enlever autant que possible l'humidité. Dans une tasse préparez une sauce à salade, joignez-la aux champignons, servez en hors-d'œuvre. »

Nous relevons deux fautes graves dans cette recette. 1<sup>o</sup> L'auteur recommande de prendre des « champignons blancs bien fermés » sans indiquer le nom exacte de l'espèce à employer. Sans doute fait-il allusion aux Agarics appelés communément « champignons de Paris ». Si ces champignons sont vendus dans le commerce, ils ont été soumis au contrôle de l'inspecteur des denrées alimentaires et nous pouvons les consommer en toute sécurité. Mais, supposons un instant qu'un mycophage ignorant les caractères botaniques qui distinguent, par ex., une Psalliote d'une Amanite printanière ou vireuse (deux espèces blanches, vénéneuses mortelles) cueille ces dernières bien fermées, quel désastre ! Ne me dites pas que je dramatise. Des cas semblables se produisent malheureusement chaque année quand la saison bat son plein. Ne voyant pas la couleur des lamelles ou n'ayant pas la base du pied, deux caractères très importants qui séparent nettement Agarics et Amanites, un mycophage qui se fie uniquement à son instinct ou à ses connaissances sommaires, provoquera tôt ou tard une intoxication. Je pourrais vous citer des cas d'empoisonnements arrivés à des chercheurs de champignons, qui pendant vingt ans ont eu la chance de cueillir le bon « mousseron », mais sont tombés un jour sur l'Entolome livide ou le Tricholome tigré et ont ainsi rendu malade tout leur entourage.

2<sup>o</sup> L'autre faute commise par l'auteur de la recette, c'est de ne pas recommander une courte ébullition des champignons destinés à être mangés en hors-d'œuvre. Les champignons, consommés crus, sont indigestes et peuvent, en certains