

Pilzgerichte aus Frühlingspilzen

Autor(en): **Schenker, M.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **45 (1967)**

Heft 5

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-937066>

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.

Pilzgerichte aus Frühlingspilzen

Von M. Schenker, Suhr

Wenn nach dem Winter die ersten frischen Gemüse auf den Wochenmärkten erscheinen, reihen sich an die Stände voll leuchtendem Grün und sauberem Weiß oft auch Tische mit Pilzen und erwecken beim Betrachter kulinarische Wünsche.

Zwar fällt die «Hochsaison» der Schwämme erst auf den Spätsommer oder Herbst, einige Pilzarten jedoch entwickeln sich zeitig schon unter dem Schnee.

Zu den bekannteren Frühlingspilzen gehören die Märzellerlinge, die Mairitterlinge, die Morcheln und die Schopftintlinge; letztere erscheinen im Herbst nochmals. Alle vier Arten sind sehr gute Speisepilze.

Da Kochen nun einmal eine meiner Leidenschaften ist, habe ich im Laufe vieler Jahre manche Versuche zur Zubereitung schmackhafter Pilzgerichte unternommen. Ob mir dies gelungen ist, möge der Leser selbst beurteilen.

Feines Gemüse aus Märzellerlingen

Zutaten für 2 Personen: Etwa 200 g Ellerlinge, 25 g Butter, etwas Mehl, Fleischbrühe, ein wenig weißer Kochwein, Salz, Pfeffer, Suppengrün, geriebener Käse.

Die Ellerlinge werden gereinigt und je nach Größe in drei bis vier Teile geschnitten und in wenig gesalzenem Wasser nicht zu weich gekocht. Aus der Butter, in der das fein gehackte Suppengrün gedünstet wurde, etwas angeschwitztem Mehl, Wasser und der Fleischbrühe eine schmackhafte Bouillon kochen. Die Ellerlinge hineingeben, aufwellen und etwas stehenlassen. Vor dem Anrichten noch einen Schuß Küchenwein dazugeben. Wer es mag, kann geriebenen Käse darüberstreuen.

Nach dem gleichen Rezept können auch Mairitterlinge zubereitet werden.

Märzellerlings-Salat mit Eiersauce

Zutaten für 2 Personen: Etwa 100–125 g Ellerlinge, Öl, Weinessig, Zwiebel, Gewürz, Eigelb von 1–2 hartgekochten Eiern.

Die gut gereinigten Pilze werden 4–6 Minuten gekocht. Vom Feuer nehmen, in ein Sieb schütten (Wasser aufbewahren) und mit einer Sauce aus Öl, Essig, Würze, fein gewiegter Zwiebel und dem verrührten, hartgekochten Eigelb übergießen. Vor dem Anrichten etwas ziehen lassen. Salat bei Bedarf eventuell mit dem Pilzwasser verdünnen. Besonders geeignet zu Hors-d'œuvre-Platte.

Mairitterlinge als Pastetenfüllung

Zutaten für 2 Personen: Etwa 200 g Ritterlinge, etwa 25 g Butter, Zwiebel, Weißwein, Muskat, Petersilie, Madeira, Salz, Pfeffer, ein Ei, etwas Rahm oder Milch, Mehl, Suppenwürze.

Die gewaschenen Ritterlinge werden in Würfel geschnitten, mit fein gehackter Zwiebel in Butter gedünstet, etwas Weißwein, Muskat, gehackte Petersilie und Madeira beigegeben und gewürzt. In einer Pfanne wird ein Ei, etwas Rahm oder Milch mit 1–2 Eßlöffeln Mehl und ein wenig Würze glattgerührt, unter stetem Rühren heiß gemacht (nicht kochen lassen), und dann werden die Ritterlinge zugegeben.

Nochmals erhitzen, aber nicht kochen lassen. In die Pasteten füllen und im Ofen noch kurz heiß werden lassen. Diese Füllung reicht für etwa 6 Pasteten.

Auch Mischpilze, auf diese Art zubereitet, schmecken ausgezeichnet.

Salat von Schopftintlingen

Zutaten für 2 Personen: 100–125 g Tintlinge, Öl, Essig, Würze und Zwiebeln.

Die möglichst nur gebürsteten und nicht in Wasser gewaschenen, ganzen Tintlinge in heißes Wasser geben, etwa 1 Minute kochen lassen, abtropfen lassen und in etwa 1/2 cm dicke Tranchen schneiden (Stiel nicht verwenden). In eine Schüssel schichten, leicht salzen und mit einer Sauce aus Öl, Essig, Salz, Pfeffer sowie fein gewiegten Zwiebeln übergießen. Weitere Gewürzkräuter hinzufügen. Vor dem Servieren möglichst eine halbe Stunde zugedeckt ziehen lassen. Zusammen mit frisch geschabten rohen Randen, grünem Salat und harten Eiern ergeben die Schopftintlinge eine hübsche, sättigende Salatplatte.

Geschnetzelte Morcheln

Dies ist ein einfaches, aber doch sehr gutes Rezept, diese aromatischen Pilze zuzubereiten. Zutaten für 2 Personen: Etwa 200 g Morcheln, etwa 30 g Butter, Salz, Pfeffer, Petersilie, evtl. Suppenwürze.

Die Morcheln werden sorgfältig gewaschen. Sind sie sehr sandig, so muß man eventuell mehrmals das Wasser wechseln, bis sich am Grund der Schale kein Sand mehr absetzt. Pilze nicht zu klein schnetzeln und zur heißen Butter in die Pfanne geben. Gar dünsten lassen, nach Geschmack würzen, falls nötig ein wenig Wasser oder Suppenwürze hinzufügen, gehackte Petersilie darüberstreuen und servieren.

Gefüllte Morcheln

Größere Exemplare füllt man auf folgende Art: Die Stiele abschneiden, fein hacken und die Hälfte zur Verwendung der Füllung bereitlegen. Die andere Hälfte kann zur Verfeinerung der Sauce gebraucht werden. Man schneidet die Pilzhüte nur auf einer Seite der Länge nach auf und schiebt die Füllung durch diesen Einschnitt in die Pilzhüte hinein.

Als Füllung dienen die gehackten, gedämpften Pilzstiele, gehackte Petersilie, ein Ei, etwas Kalbsbrät, Rahm und eventuell auch 1 Eßlöffel gekochter Reis. Vermischen, leicht würzen. Die gefüllten Pilzhüte einzeln in dünne, mit der Aufschnittmaschine geschnittene Magerspeckstreifen einwickeln und mit Zahnstochern zusammenheften oder mit Faden zusammenbinden. In heißer Butter allseitig anbraten, dann mit Rahm begießen, etwas dämpfen und die Sauce mit 2–3 Eßlöffeln Bouillon verdünnen. Zu Kartoffelstock, Nudeln oder Reis servieren.

Die zentral- und ostschweizerische Frühjahrstagung in Thalwil

vom 25. März 1967

Traditionsgemäß konnte der beauftragte Organisator der Sektion Aarau, Herr Schmutz, der in Begleitung des Präsidenten, Herrn Speiser, war, im Saale des Hotels «Bahnhof», Thalwil, um 14.30 Uhr die zahlreich erschienenen Delegierten und Gäste begrüßen.