

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Band:** 72 (1994)  
**Heft:** 9/10

**Rubrik:** Ein Pilzrezept für die Küche

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 29.10.2024

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Ragoût de champignons Lucullus

*Ingrédients* (pour 4 personnes)

Mélange de champignons selon liste proposée (selon vos chances de récoltes), oignons, 4 fonds de pizza, gousses d'ail, huile d'olive (pressée à froid), bouillon de bœuf, lardons (sans os ni cartilage, pas trop gras), maïzena, crème entière, herbes fraîches du jardin finement hâchées, sel, poivre, paprika; 4 bouteilles de vin blanc d'appellation contrôlée (Amigne, Hermitage, Yvorne, p. ex.), 4 bouteilles de bon vin rouge (p. ex. du Château Petrus).

*Préparatifs*

Préchauffer le four à 200 °C, puis bien nettoyer les champignons. Pour cette dernière opération, utiliser de préférence le couteau spécial pour mycophages, avec brosse incorporée, qu'on trouve dans le commerce.

Ne jamais laver les champignons (les grains de sable sont de bons adjuvants de la digestion, mâcher précautionneusement). Ne pas enlever la viscosité des chapeaux ni les tubes de Bolets (vitamines!). Débiter en morceaux. Important: cuire à cinq reprises les espèces à valeur culinaire inférieure et celles comestibles sous condition, mais ne pas jeter l'eau de cuisson: vous pourrez utiliser plus tard ce jus délectable.

*Préparation*

Se rapporter impérativement à la recette 2145 de l'ouvrage «La cuisine extraordinaire» de Paul Bocuse, mais ne goûter en aucun cas personnellement la préparation terminée. Ensuite, retirer la casserole du feu, verser son contenu dans la cuvette du W.C. et nettoyer la cuvette avec l'eau de cuisson réservée. Cuire les fonds de pizza au four préchauffé jusqu'à consistance croquante. Pour agrémenter le temps d'attente, déguster le solde de vin blanc. Servir les fonds de pizza bien chauds et les accompagner du rouge bien chambré.

Ce n'est qu'un exemple de cuisine alternative; au lecteur d'en inventer d'autres ... Bon appétit!

Boletus

(trad.-ad.: F. B., qui s'est bien amusé)

## Ein Pilzrezept für die Küche

### Steinpilzsalat

20 g Butter

2 Schalotten, in Streifen geschnitten

250 g Steinpilze, in Scheiben geschnitten. Salz und Pfeffer

200 g Emmentalerkäse, in Würfel geschnitten

100 g Sojabohnensprossen

### Salatsauce

1 Knoblauchzehe, gepresst. Pfeffer aus der Mühle

1 KL Sojasauce

3 EL Weissweinessig

1 KL Senf

6 EL Olivenöl

### Zubereitung

Die Schalotten in der Butter glasig dünsten, die Pilze zufügen, dünsten und würzen. Aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen. Anschliessend mit den restlichen Salatzutaten auf vier Teller anrichten.

### Tip

Anstelle von Sojabohnensprossen kann auch Nüssli- oder Kressesalat verwendet werden, dann aber den Käse weglassen.

Aus der Vereinszeitung des PV Einsiedeln