Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 72 (1994)

Heft: 11

Rubrik: Ein Pilzrezept für die Küche : Schweinsfilet auf Toast mit Pilzragout = Toast au ragoût de champignons et au filet de porc

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

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

1. ***Calocybe gambosa*** / **Mairitterling / Tricholome de la St Georges**
3. ***Agrocybe praecox*** / **Voreilender Ackerling / Agrocybe printanier**
4. ***Suillus collinitus*** / **Ringloser Butterpilz / Bolet à base rose**
18. ***Mycena aetites*** / **Graublättriger Helmling / Mycène gris-brun**
34. ***Laccaria laccata*** / **Rotbrauner Lacktrichterling / Laccaire laqué**
45. ***Xerula radicata*** / **Wurzel-Schleimrübling / Collybie radicante**

Für die mikroskopische Bestätigung der beiden *Mycena* Arten (*M. vulgaris* und *M. leptocephala* möchten wir den Herren Otto Hotz (Verein für Pilzkunde Zürich) und Hans Gsell (Bot. Garten Zürich) unseren besten Dank aussprechen.

Pour la confirmation au microscope des deux espèces de mycènes (*M. vulgaris* et *M. leptocephala*), nous remercions vivement ici Messieurs Otto Hotz (Société myc. de Zurich) et Hans Gsell (Jardin Botanique Zurich).

Hans-Peter Neukom, Bahnhofstr. 4, 8700 Küsnacht und Max Lang (†)
(Traduction-Présentation : F. Brunelli)

Literatur / Littérature

1. Brandenburger, W., Parasitische Pilze an Gefässpflanzen in Europa. Stuttgart: Verlag G. Fischer. (1985).
2. Bon, M., Pareys Buch der Pilze. Hamburg und Berlin : Verlag Paul Parey. (1988).
3. Breitenbach, J. und F. Kränzlin, Pilze der Schweiz, Band 1 (Ascomyceten). Luzern : Verlag Mykologia. (1984).
4. Breitenbach, J. und F. Kränzlin, Pilze der Schweiz, Band 3, Röhrlinge und Blätterpilze. Luzern: Verlag Mykologia. (1991).
5. Kühner, R., Le genre Mycena, Encyclopédie mycologique. Paris : Verlag Paul Lechevalier. (1938).
6. Michael, H., B. Hennig und H. Kreisel, Handbuch für Pilzfreunde, Band 1-6. Stuttgart, New York: Verlag G. Fischer. (1983).
7. Neukom, H.-P. und M. Lang, Beobachten und Erfassen des Pilzvorkommens einer Grünanlage im Zollikerberg/ZH. SZP 71(2) : 38 und (3) : 66 (1993).
8. Moser, M., Die Röhrlinge und Blätterpilze. Kleine Kryptogamenflora, Band IIb/2, 5. Auflage. Stuttgart, New York : Verlag G. Fischer. (1983)
9. Ricek, E.W., Die Pilzflora des Attergaus, Hausruck- und Kobernausserwaldes. Abhandlung der Zoologisch-Botanischen Gesellschaft in Österreich, Band 23. Wien : im Selbstverlag der Zool.-Bot. Ges. in Österreich. (1989).
10. Romagnesi, H., Les Russules d'Europe et d'Afrique du Nord. Paris : Verlag Bordas. (1967).

Ein Pilzrezept für die Küche: Schweinsfilet auf Toast mit Pilzragout

Rezept von Angie Kälin

8 Scheiben Toastbrot
1 Schweinsfilet in Medaillons schneiden, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, Fleisch beiseite stellen und Ragout zubereiten.

Zutaten für Pilzragout:

20 g Butter
1 Zwiebel gehackt
3 Knoblauchzehen durchgepresst
800 g Mischpilze gereinigt und in Streifen geschnitten
1 El Mehl
1 dl Weisswein
2 dl Bouillon
1 dl Rahm
1 El Peterli gehackt

Zubereitung: Butter in der Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch anschwitzen, Pilze beigeben und andämpfen, Mehl darüber geben und mit Wein ablöschen. Bouillon beigeben und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. 15 bis 30 Min. bei schwachem Feuer kochen lassen, Flüssigkeit kontrollieren, sonst Wasser beigeben. Am Schluss Rahm und Peterli zufügen und eventuell nachwürzen.

Weitere Zubereitung: Schweinsmedaillons in der Bratpfanne auf beiden Seiten anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Brot toasten.

Anrichten: 4 vorgewärmte Teller nehmen, je 2 Toast-Brote darauf legen. Zuerst die Schweinsmedaillons und dann das Ragout auf die Toast-Brote verteilen. Garnieren mit frischem Peterli.

Tip: Anstelle von Schweinsfilet können auch Schweinscarréschnitzel verwendet werden.

(Aus der vereinsinternen Zeitschrift des PV Einsiedeln)

Toast au ragoût de champignons et au filet de porc

Ingrédients pour 4 convives

8 tranches de pain toasté, 8 médaillons de filet de porc, 20 g de beurre, 1 oignon, 3 gousses d'ail, 800 g de champignons frais en mélange, 1 cs de farine, 1 dl de vin blanc, 2 dl de bouillon, 1 dl de crème, 1 cs de persil haché, paprika.

Préparation:

Chauffer le beurre dans une poêle, y glacer l'oignon et l'ail hâchés, ajouter les champignons et les laisser suer; saupoudrer de farine, mouiller avec le vin blanc; ajouter le bouillon, saler, poivrer, ajouter un peu de paprika; laisser cuire à petit feu durant 15 à 30 minutes, ajouter de l'eau si nécessaire; ajouter enfin la crème et le persil, rectifier l'assaisonnement, garder au chaud.
Griller les médaillons des deux côtés et garder au chaud. Toaster les tranches de pain.
Préchauffer 4 assiettes, dresser deux tranches de toast pour chaque convive, y déposer un médaillon sur chaque toast et enfin le ragoût aux champignons. Décorer de persil frais.
Aux médaillons de filet de porc on peut substituer du carré de porc émincé.

Une recette d'Angie Kälin, soc. myc. d'Einsiedeln
Traduction: F. Brunelli

Buchbesprechungen
Recensions
Recensioni

UN NUOVO LIBRO SUI FUNGHI TICINESI

Rassegna Micologica Ticinese No. 5
Primo supplemento ai 4 volumi Funghi e Boschi del Cantone Ticino

A distanza di alcuni anni dalla pubblicazione della collana di quattro volumi «Funghi e boschi del Cantone Ticino» la Società Micologica «Carlo Benzoni» di Chiasso, con il sostegno finanziario del Credito Svizzero presenta un nuovo libro che si aggiunge alla fortunata serie sui funghi e sulla Micologia del Cantone Ticino diffusa in oltre 12 000 copie e recentemente ristampata.

Rassegna Micologica Ticinese No. 5

I vari capitoli sono stati redatti da diversi micologi ticinesi e sono riccamente illustrati da fotografie a colori e da pregiati acquarelli.
Alfredo Riva presenta in oltre cinquanta pagine la storia, le pubblicazioni e le tradizioni de: *«I funghi nel Cantone Ticino»*. Un riassunto minuzioso e dettagliato di quanto attiene ai funghi nella Svizzera italiana dal 1700 ai nostri giorni. Le illustrazioni ad acquarello