

Verlegenheits-Pilzrezept = Recette de détresse aux champignons

Autor(en): **Jäger, Hellmut**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **73 (1995)**

Heft 9/10

PDF erstellt am: **16.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936605>

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.

Verlegenheits-Pilzrezept

Folgendes Rezept soll nur zeigen, dass in der Not der Teufel sogar Fliegen frisst und manche Fliegen auch noch munden können!

Ich hatte grosszügig versprochen, zum Abendessen frische Pilze zu kochen, fand aber am Nachmittag nur

- 1 kleinen Breitblättrigen Samtrübling
- 1 kleinen mickrigen Frauentäubling
- 4 Mini-Eierschwämmchen
- 8 vertrocknete Violette Lacktrichterlinge
- und als Rettung aus der Verzweiflung: 3 schöne mittelgrosse Violette Eierschwämme.

Diese Pilze schnitt ich in extra feine Streifchen (weil sie alle halb vertrocknet waren), briet sie in reichlich Kochbutter, fügte das dreifache Quantum mittelfein gerädelte Lauchstange bei (den grünen oberen Teil), löschte mit Gemüsewasser (vom Mittag) und einem Gütschchen Weisswein ab und liess alles weiterdämpfen.

Den unteren, weissen Teil des Lauchstengels schnitt ich in hauchdünne Rädchen, schnitt auch frische Gartentomaten ziemlich fein, fügte der Salatsauce ein bisschen Peterli und reichlich Basilikum bei.

In der Zwischenzeit waren die Pilze gar, so dass ich sie auf ausgetrocknete Brotscheiben häufen konnte. Diese wurden durch den Pilzsaft aufgeweicht, so dass die Pilze mehr schienen als sie in Wirklichkeit waren – und der Clou – meine skeptische Frau fand dieses Pilzgericht ausgesprochen gut!

Um zu vertuschen, dass die Pilzhäufchen durch unterlegtes Brot erhöht waren, hatte ich den Tomatensalat im Tellerservice bis an die Pilzschnitten heran drapiert.

Hellmut Jäger, Neumühlestrasse 38, 9403 Goldach

Recette de détresse aux champignons

La recette ci-dessous veut démontrer que, en cas d'urgence, le diable peut aussi se contenter de mouches et qu'il en existe dont on peut se régaler.

Présomptueux, je m'étais engagé à préparer des champignons frais pour le repas du soir. L'après-midi, je ne trouvai que la maigre récolte suivante:

- un petit exemplaire de collybie à larges lames
- une misérable petite russule charbonnière
- 4 mini-chanterelles
- 8 laccaires, améthyste desséchés
- et, pour consoler mon désappointement, 3 belles chanterelles violettes.

Je découpai le tout en tranches très minces – le tout était à moitié desséché –, je les fis revenir dans une bonne quantité de beurre de cuisine, j'y ajoutai trois fois autant de poireaux débités en julienne (la partie supérieure, bien colorée de vert), je mouillai l'ensemble avec un jus de légumes réservé du repas de midi et un petit verre de vin blanc, et je laissai mijoter doucement.

Pendant ce temps, je débitai en très fines rondelles les blancs de poireaux et en petits dés quelques tomates fraîches du jardin que je préparai en salade en ajoutant un peu de persil et beaucoup de basilic.

Je disposai les champignons bien cuits sur des tranches de pain rôties que le jus de légumes ramollit: les champignons y faisaient bel effet et – croyez-moi – mon épouse, assez sceptique, trouva ma préparation excellente.

Pour masquer le fait que la faible masse de champignons était surélevée par les tranches de pain, j'avais disposé sur assiette la salade de tomates tout autour, à la hauteur même des champignons.

Hellmut Jäger, Neumühlestrasse 38, 9403 Goldach

Traduction: F. Brunelli

Gut, günstig und gesund

Gedörertes aus dem Stöckli Dörrgerät.

Gedörnte Früchte, Gemüse und Pilze sind nicht nur gut und gesund, sondern auch ausserordentlich günstig. Besonders dann, wenn Sie Ihre Vorräte mit dem preiswerten Stöckli Dörrgerät selbst zubereiten. Probieren Sie's aus!

Stöckli Dörrgerät mit drei Dörrgittern und Deckel.

In Ihrem Haushaltgeschäft erhältlich.



A. & J. Stöckli AG, Metall- und Plastikwarenfabrik,
CH - 8754 Netstal/GL, Telefon 058 61 25 25, Fax 058 61 50 83

STÖCKLI