

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Band:** 85 (2007)  
**Heft:** 4  
  
**Rubrik:** Rezept = Recette = Ricetta

### **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>**

## Sellerierahmsuppe mit schwarzen Trüffeln

Aus «Trüffel und andere Edelpilze» (siehe Buchbesprechung Seite 160)

Das von Susanne Bos kreierte Rezept für vier Personen ist einfach nachzukochen. Eine Köstlichkeit, von der Ralf Bos nicht genug bekommen kann.

### Zutaten

- › 300 g Knollensellerie
- › 1 Zitrone
- › 300 ml Geflügelbrühe
- › 50 g frische Perigord-Trüffeln
- › 1 El Madeira
- › 250 g Sahne
- › 50 g Butter

### Zubereitung

Knollensellerie schälen, in 4 Teile schneiden und mit dem Saft einer Zitrone einreiben. Danach im Dampfkochtopf weich dämpfen und im Mixer sehr fein pürieren. Das Selleriepüree in eine Kasserolle mit 200 ml der Geflügelbrühe geben und heiss schlagen. Trüffeln in Scheiben schneiden, mit etwas Butter langsam anschwitzen und dem Madeira und der restlichen Geflügelbrühe ablöschen.

Gedünstete Trüffeln in die Selleriebrühe geben, Sahne hinzufügen und die Suppe noch einmal erhitzen, aber nicht kochen. Zum Schluss die restliche Butter nach und nach einrühren und die Suppe heiss servieren.



## Internationale Pilztagung

vom 5. Oktober 2007 in Nottwil/Luzern

Der Bund Deutscher Champignon- und Kulturpilzanbauer BDC führt seine diesjährige Jahreshauptversammlung in der Schweiz durch. Wir nutzen die Gelegenheit und erweitern den Anlass durch eine Vortragsveranstaltung.

### Fachvorträge für Interessierte aus der Pilzbranche:

- Aktuelles zu braunen Champignons-Besonderheiten bei der Kulturführung, JOHANN JANSSEN, LELION/NL
- Aktuelle Grünschimmelproblematik Ursache und Bekämpfungsmassnahmen, MARK DEN OUDEN, C-POINT/NL

### Referate zur Lebensmittelproduktion in der Schweiz und Europa, dem Detailhandel heute und in der Zukunft:

- Schweizer Agrarpolitik und deren Weiterentwicklung – Freihandel: Chance und Risiken für die Pilzproduktion  
MANFRED BÖTSCH DIREKTOR BLW
- Pilzmarkt Schweiz, FRITZ BURKHALTER, SEKRETÄR VSP
- Herausforderung in einem internationalen Umfeld  
STEPHAN WEHRLE, VERANTWORTLICHER MEDIA & INVESTOR RELATIONS EMMI AG
- Lebensmittel: billig, sicher und gut – wie passt das alles unter einen Hut? Sollen Lebensmittel immer billiger werden? Wollen die Konsumenten immer billigere Lebensmittel? Wer profitiert? Wer verliert?  
JACQUELINE BACHMANN, SKS
- Lebensmitteleinzelhandel heute  
Entwicklung Deutschland/Europa  
REFERENT AUSLAND ANGEFRAGT

Am Tagungsort ist eine Ausstellung zum Thema Pilze zu sehen. Mit dabei ist der **Pilzverein Willisau** mit einer Wildpilzausstellung. Herzlichen Dank!

Das ganze Programm ist einzusehen unter [www.champignons-suisses.ch](http://www.champignons-suisses.ch)



## Sommerzeit – Grillzeit – Champignon-Zeit

Champignons aus Schweizer Produktion eignen sich besonders gut zum Grillieren und sind eine «gluschtige» und gesunde Ergänzung im Grillangebot dieser Saison. Verschiedene neue vorgefertigte Pilz-Innovationen wie Champignons-Spiessli oder gefüllte Champignonköpfe erweitern diesen Sommer das Sortiment im Handel.

Gefüllte Champignons selber zubereiten? Variationen dazu auf [www.pilzrezepte.ch](http://www.pilzrezepte.ch)

## Themenwoche Pilze im Naturmuseum Olten

Vom 3. bis 9. September 2007 führt das Naturmuseum Olten eine Themenwoche Pilze durch, dies in Zusammenarbeit mit dem **Verein für Pilzkunde Olten**. Vom VSP werden Ausstellungswände zur Verfügung gestellt. Details unter [www.naturmuseum-olten.ch](http://www.naturmuseum-olten.ch)

**Schweizer Pilze – täglich frisch auf Ihrem Tisch**

Verband Schweizer  
Pilzproduzenten VSP  
c/o BNPO Schweiz  
Löwenplatz 3  
3303 Jegenstorf

Telefon 031 763 30 03  
[vsp@bnpo.ch](mailto:vsp@bnpo.ch)  
[www.champignons-suisses.ch](http://www.champignons-suisses.ch)  
[www.pilzrezepte.ch](http://www.pilzrezepte.ch)