



Die besten Pilzrezepte

Unterlagen zum VHS-Kurs „Heimische Pilze“

Kursleiter: Franz Meindl, Natur- und Landschaftsführer (ANL)

Wolfstr. 28, 94405 Landau, Tel. 09951/2843



Die besten Pilzrezepte



Rührei mit Pilzen

4 getrocknete Totentrompeten,
125 g mageres Schweinefleisch aus der Keule,
100 g Bambussprossen,
4 Eier,
2 Tl Sojasauce,
Salz,
frisch gemahlener weißer Pfeffer,
2 El Öl,
1 El gehackte Petersilie

Die Totentrompeten 1 Stunde einweichen, das Wasser weggießen und die Pilze gut abtropfen lassen. Schweinefleisch durchdrehen oder ganz fein hacken. Pilze und Bambussprossen würfeln. Die Eier mit Sojasauce verquirlen. Schweinefleisch und Gemüse untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer schweren Pfanne erhitzen. Eiermischung hineingeben. Mit der gehackten Petersilie bestreuen und das Rührei bei Mittelhitze garen. Auf eine vorgewärmte Platte stürzen und sofort mit Salat servieren.

Chinagericht mit Pilzen

250 g mageres Schweinefleisch aus der Keule,
1/2 Tasse Wassernüsse,
1/2 Tasse Zwiebelscheiben,
6 getrocknete Totentrompeten,
1 grüne Paprikaschote,
1 Tasse Sojabohnensprossen,
1 Tasse frische Champignons,
100 g Bambussprossen,
1/4 Tasse tiefgekühlte Erbsen,
1 kleine Stange Porree,
1 Knoblauchzehe,
2 Scheiben frische Ingwerwurzel,
4 El Öl,
1/2 El Salz,
1 El trockener Sherry,
1/2 Tasse Fleischbrühe,
4 Tl Sojasauce,
2 Tl Speisestärke,
2 El Wasser

Totentrompeten 1 Stunde einweichen, Flüssigkeit dann weggießen und die Pilze gut abtropfen lassen. Champignons putzen, in dünne Scheiben schneiden, ebenso Wassernüsse, Bambussprossen und den gewaschenen Porree. Pa-

prikaschote waschen, aushöhlen und in Streifen schneiden. Fleisch gegen die Faser dünn schneiden. Knoblauchzehe schälen und zerdrücken. 2 Eßlöffel Öl in einer schweren Pfanne erhitzen. Alle Gemüse zugeben, unter Rühren 3 Minuten dünsten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Restliches Öl stark erhitzen. Salz, Knoblauch und geschälte Ingwerwurzel darin leicht anbräunen. Fleisch zugeben und unter Rühren in 3 Minuten bräunen. Sherry zugeben, 1 Minute rühren. Gemüse zum Fleisch geben, Brühe und 2 Tl Sojasauce zugeben und das Ganze zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 15 Minuten garen. Speisestärke mit dem Wasser und der restlichen Sojasauce anrühren. Das Chinagericht damit binden und sofort mit körnig gekochtem Reis servieren.

Die chinesischen Zutaten wie Wassernüsse, Bambussprossen und Sojabohnensprossen erhalten Sie in Dosen in jedem gut assortierten Supermarkt, ebenso frische Ingwerwurzeln. Diese werden wie Kartoffeln geschält.

Pilz-Salat

400 g Anisegerlinge oder Champignons,
100 g Edamer,
1 säuerlicher Apfel,
2 bis 3 El Salatmayonnaise,
1/8 l saure Sahne,
1 El gehackte Petersilie,
Salz,
frisch gemahlener weißer Pfeffer,
1 Tl Zitronensaft,
2 hartgekochte Eier

Salzwasser mit Zitronensaft zum Kochen bringen. Gesäuberte, in Scheiben geschnittene Pilze hineingeben und in etwa 20 Minuten garen. Käse in Streifen, den geschälten, entkernten Apfel in Scheiben schneiden und beides mit den erkalteten Pilzen mischen. Salzen und pfeffern. Mayonnaise mit Sahne vermengen, über den Salat gießen. Mit gehackter Petersilie und Eischeiben garnieren. Vor dem Servieren 30 Minuten kühlen. Erst bei Tisch mischen. Der Pilzsalat schmeckt mit Toast und Butter als Vorspeise oder als leichtes Abendessen.

Gefüllte Tomaten

350 g gemischte Pilze,
30 g Butter,
Salz,
Pfeffer,
8 schöne Tomaten,
150 g magerer, gekochter Schinken,
1 El gehackte Petersilie,
4 bis 5 El Mayonnaise,
4 schöne Salatblätter

Die geputzten, in Scheiben geschnittenen Pilze in der Butter andünsten, salzen und pfeffern und in 20 Minuten garen. Erkalten lassen. Von den Tomaten einen Deckel abschneiden. Die Tomaten aushöhlen und innen leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Schinken würfeln, mit Petersilie, Pilzen und Mayonnaise mischen. Pikant mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Masse in die Tomaten füllen, die Deckel wieder darauflegen, leicht andrücken und mit Mayonnaise tupfen verzieren. Richten Sie die Gefüllten Tomaten hübsch auf Salatblättern an. Dazu schmeckt Vollkornbrot mit Butter.

Steinpilze im Bierteig

500 g Steinpilze,
Salz,
frisch gemahlener weißer Pfeffer,
175 g Mehl,
1 El Öl,
1/2 l dunkles Bier,
1/2 Tasse lauwarmes Wasser,
1 Eigelb,
2 Eiweiß,
Pflanzenfett zum Ausbacken

Geputzte Steinpilze in gleich große Stücke teilen. Kleine Pilze ganz lassen. Aus Mehl, Öl, Bier, Salz, Pfeffer und Wasser einen dickflüssigen Teig bereiten. Eventuell etwas weniger Wasser nehmen. Eigelb untermischen und den Teig eine Stunde ruhen lassen. Dann das steifgeschlagene Eiweiß unterheben. Pilze mit Salz und Pfeffer würzen. Durch den Teig ziehen und im heißen Fett schwimmend ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Heiß mit Remouladesauce und grünem Salat servieren.

Gebratene Milchlinge

500 g Milchbrätlinge,
100 g fetter Speck,
2 große Zwiebeln,
2 Knoblauchzehen,
2 Wacholderbeeren,
1/2 Tl Thymian,
Salz,
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer,
Mehl

Milchbrätlinge sorgfältig putzen, waschen und gut abtropfen lassen. In grobe Stücke schneiden. Speck würfeln und in einer stark erhitzten, schweren Pfanne auslassen, bis sich Grieben bilden. Hitze verringern, die geschälten, gewürfelten Zwiebeln und die geschälten, gehackten Knoblauchzehen zugeben und andünsten. Pilze salzen, pfeffern und in Mehl wenden. In die Pfanne geben, Thymian und zerdrückte Wacholderbeeren zugeben und das Ganze wieder bei starker Hitze anbraten. Die Pilze dann bei geringerer Hitze in 20 Minuten fertig garen. Beilagen: Brot und Salat.

Gegrillte Reizker

500 g rotmilchende, junge Reizker,
100 g Butter,
1 El gehackte Petersilie,
Salz,
Saft von 1 Zitrone,
Alufolie

Pilze reinigen, Stiele entfernen. Die Pilze mit den Lamellen nach oben auf Alufolie legen und mit zerlassener Butter bestreichen. Auf den vorgeheizten Grill legen und etwa 15 Minuten garen, dabei mehrmals mit Butter einpinseln. Zum Schluß salzen, mit gehackter Petersilie bestreuen und noch einmal kurz übergrillen. Mit Zitronensaft beträufeln und sofort servieren. Gegrillte Reizker schmecken als Beilage zu kurzgebratenem Fleisch. Mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat ergeben sie eine Hauptmahlzeit. Statt Reizkern können Sie alle festfleischigen Pilze, vor allem auch Pfifferlinge oder Stoppelpilze verwenden, die Sie in etwa 4 cm dicke Scheiben schneiden.



Gegrillte Champignons

250 g Champignons (möglichst gleich groß), Öl zum Bestreichen, Salz, Pfeffer; für die Sauce: 250 g Salatmayonnaise, 1 El Kräutersenf, 1 kleine Zwiebel, 1 Tl Kapern, 1 kleine Gewürzgurke, Salz, weißer Pfeffer, Knoblauchsatz, 1 El gehackte, gemischte Kräuter (Petersilie, Dill, Schnittlauch, Estragon, Kerbel)

Die geputzten Champignons mit dem Öl bepinseln und auf dem Grillrost von allen Seiten bräunen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Während der Grillzeit die Sauce zubereiten. Dazu geschälte Zwiebel, Gewürzgurke und Kapern fein hacken. Mit allen übrigen Zutaten vermischen. Die Kräuter zum Schluß unterheben.

Gegrillte Champignons mit der Sauce und Stangenweißbrot servieren.

Pilzsuppe mit Schinken

300 g Steinpilze oder Maronenröhrlinge, 50 g Butter, 1 kleine Zwiebel, Salz, weißer Pfeffer, 3 El Mehl, 1 l Fleischbrühe, 200 g gekochter Schinken, 1/8 l süße Sahne, 2 El gehackte Petersilie

Die Pilze sorgfältig putzen, waschen, abtropfen lassen und in feine Scheiben schneiden. Die geschälte Zwiebel hacken, Schinken in Streifen schneiden. Butter im Topf erhitzen, Zwiebel darin andünsten. Pilze zugeben, umrühren und 2 Minuten dünsten. Würzen und mit Mehl bestäuben. Brühe unter Rühren langsam zugeben. Zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Minuten kochen. Schinken und Sahne zugeben und noch einmal erhitzen, jedoch nicht mehr kochen. Die Suppe auf vier Teller verteilen und mit Petersilie bestreut sofort servieren. Dazu schmeckt Toast.

Koteletts mit Pilzen

250 g Steinpilze, 20 g Butter, 1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 El Sherry mediumdry, Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer, 4 El Öl, 4 Scheiben magerer, gekochter Schinken, 1 Bund Petersilie, 1 Prise getrockneter Rosmarin, 1/8 l saure Sahne, Alufolie

Steinpilze sorgfältig putzen, waschen, gut abtropfen lassen. Durch den Fleischwolf drehen. Butter in einem Topf erhitzen. Geschälte Zwiebel und geschälte Knoblauchzehe fein hacken und in der Butter andünsten. Pilze zugeben, unter Rühren anbraten. Sherry zugießen und das Ganze unter ständigem Rühren so lange schmoren, bis die Flüssigkeit verdampft und ein festes Püree entstanden ist. Mit Salz und frisch gemahltem weißem Pfeffer ab-

schmecken. Kalbskoteletts von den Knochen lösen. Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Koteletts darin von jeder Seite 2 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und einmal quer durchschneiden. Schinkenscheiben in Kotelettgröße zurechtschneiden. Vier der Fleischscheiben mit der gebratenen Seite nach unten auf vier Stücke Alufolie legen. Die Hälfte des Pilzpürees darauf verteilen. Je eine Schinkenscheibe darauflegen und das restliche Püree darüberstreichen. Mit den übrigen Fleischscheiben (die gebratene Seite nach oben) abdecken. Alufolie an den Seiten hochbiegen. Saure Sahne mit der gehackten Petersilie und dem Rosmarin mischen und über das Fleisch verteilen. Alufolie oben locker zusammenfallen, doch so, daß die Pakete dicht verschlossen sind. Auf dem Bratrost in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben und bei 220° (Gas: Stufe 5) etwa 20 Minuten garen.

Feine Pilzpastete

Für den Teig: 250 g Mehl, 100 g kalte Butter oder Margarine, 1/2 Tl Salz, ca. 1/8 l Wasser; für die Füllung: 1 kg gemischte Pilze, 100 g durchwachsener Speck, 2 mittelgroße Zwiebeln, Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, je 1/4 Tl getrockneter Rosmarin und Thymian, 1 Bund Petersilie, ca. 1 El Semmelbrösel; Mehl zum Ausrollen, 1 Eigelb zum Bestreichen

Mehl in eine Schüssel geben, die kalte Butter oder Margarine in Flöckchen darauf verteilen. Salz und Wasser zugeben. Schnell zu einem glatten Teig verkneten und diesen 30 Minuten zugedeckt kühlen. Die Pilze gründlich putzen, eventuell waschen und gut abtropfen lassen. In Stücke schneiden. Den Speck fein würfeln. Eine schwere Pfanne erhitzen

und die Speckwürfel darin auslassen. Zwiebeln schälen und hacken, zum Speck geben und unter Rühren goldgelb andünsten. Die Pilze zugeben und auf kleiner Flamme 10 Minuten dünsten. Vom Herd nehmen, mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Thymian würzen. Semmelbrösel und gehackte Petersilie untermischen und die Masse etwas abkühlen lassen.

Den Teig halbieren und auf einem mit Mehl bestreuten Backbrett zu zwei runden Platten von je etwa 30 cm Durchmesser ausrollen. Eine Pastetenform mit der einen Teigplatte auskleiden. Der Teig soll am Rand etwas überstehen. Die Pilzmasse auf dem Teig verteilen, die zweite Teigplatte darauflegen und an den Ränder gut zusammendrücken. Aus dem Deckel ein Loch ausstechen, damit der heiße Dampf entweichen kann. Die Pastete mit Figuren verzieren, die Sie aus Teigresten ausgestochen haben. Dann mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 225° (Gas: Stufe 4) etwa 40 Minuten backen.

Gemüsetopf

1 kg Schmorgurken, 500 g Kartoffeln, 250 g gemischte Pilze, 300 g Tomaten, 100 g durchwachsener Speck, 1 große Zwiebel, Salz, Pfeffer, 2 Tl Mehl, 1 El gehackte Petersilie, 1 El gehackter Dill

Gewaschene Gurken schälen, längs halbieren und die Kerne herauskratzen. Gurken in Stücke schneiden, geschälte Kartoffeln würfeln, gewaschene Pilze in Scheiben schneiden. Tomaten überbrühen, abschrecken, enthäuten und vierteln. Speck würfeln, geschälte Zwiebel hacken. Speck auslassen, die Zwiebel darin andünsten, Gurken, Kartoffeln und Pilze zugeben. Salzen und pfeffern. Zugedeckt etwa 20 Minuten garen. Tomaten untermischen und noch einmal 5 Minuten dünsten. Mehl mit Wasser anrühren, den Eintopf damit binden, einmal aufkochen. Dill und Petersilie untermischen und den Gemüsetopf servieren.

Pilzsuppe

500 g gemischte Pilze, 40 g Butter, 1 kleine Zwiebel, 30 g Mehl, 1 l heiße Fleischbrühe aus Würfeln, Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer, 1 Bund Petersilie, 1/8 l süße Sahne, 1 El süße Sahne

Die geputzten Pilze eventuell waschen, abtropfen lassen und in feine Scheiben schneiden. Geschälte Zwiebel fein hacken und in der Butter goldgelb andünsten. Pilze zugeben, etwa 5 Minuten unter Rühren dünsten. Salzen und pfeffern. Mit Mehl bestäuben, gut durchrühren und die Fleischbrühe langsam zugießen. Einmal umrühren, aufkochen und bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten garen. Mit süßer Sahne abschmecken. Die fein gehackte Petersilie darüberstreuen, einen Eßlöffel süße Sahne auf die Suppe geben und das Gericht sofort servieren. Zur Pilzsuppe reichen Sie Bauernbrot mit Butter.

Pilzpfannkuchen

8 Eier,
6 El Milch,
Salz,
2 El Mehl,
80 g Butter,
1 kleine Zwiebel,
300 g gemischte Pilze,
100 g gekochter Schinken,
1 El gehackte Petersilie

Pilze sorgfältig putzen, in Scheiben schneiden. Gehackte Zwiebel in Butter andünsten, Pilze zugeben, salzen und bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten garen. Gewürfelten Schinken und die Petersilie untermischen. Mehl mit Eiern, Milch und Salz verrühren und in reichlich Fett vier dünne Eierkuchen backen. Je eine Hälfte des fertigen Eierkuchens mit der Pilzfüllung belegen, die andere Hälfte darüberklappen. Warm stellen, bis alle Eierkuchen gebacken sind. Zu den Pilzpfannkuchen schmeckt gemischter Salat in Kräutermarinade.

Pikanter Pilzauflauf

500 g gemischte Pilze (Steinpilze, Maronenröhrlinge, Pfifferlinge),
3 Zwiebeln,
1 Knoblauchzehe,
Butter zum Dünsten,
1/2 l Milch,
20 g Speisestärke,
Wasser zum Anrühren,
Salz,
frisch gemahlener weißer Pfeffer,
1 Bund Petersilie,
6 Eier,
100 g geriebener Emmentaler oder Greyerzer,
Butter zum Einfetten

Geputzte Pilze waschen, gut abtropfen lassen und fein hacken. Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen, beides ebenfalls fein hacken.

Butter in einem Topf erhitzen, Pilze zusammen mit Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten. 10 Minuten unter Rühren dünsten. Etwas abkühlen lassen.

Milch in einem Topf aufkochen. Speisestärke mit wenig Wasser anrühren, zur Milch geben und unter

Pilzsauce

40 g Butter, 40 g Mehl,
1/2 l Flüssigkeit (z. B. Fleischbrühe oder Einweichwasser von Trockenpilzen),
Salz, Pfeffer,
150 g bis 200 g frische Pilze oder 40 g getrocknete Pilze,
1 El gehackte Petersilie,
2 El Sahne

Frische Pilze sorgfältig putzen, eventuell waschen und gut abtropfen lassen. Ganz fein mit dem Wiegemesser zerkleinern. Getrocknete Pilze entweder 1 Stunde einweichen, abtropfen lassen (Wasser aufheben!) und ebenfalls mit dem Wiegemesser hacken oder sie trocken zu Pulver zerreiben.

Butter in einer Kasserolle zerlassen, Mehl hineinschütten und unter Rühren hell anschwitzen. Flüssigkeit langsam einrühren, einmal aufkochen und würzen. 10 Minuten kochen lassen, Pilze bzw. Pilzpulver zugeben und 5 Minuten kochen lassen. Mit Petersilie und Sahne abschmecken. Die Sauce paßt zu Fleisch.

Hühnerfrikassee mit Pilzen

1/2 l Wasser,
1 Bund Suppengrün,
1/2 getrocknete Ingwerwurzel,
3 schwarze Pfefferkörner,
1 Lorbeerblatt,
1 Tl Salz,
300 g gemischte Pilze,
Fett zum Dünsten,
2 Kalbsbratwürste;
für die Sauce:
4 gestrichene El Mehl,
40 g Butter,
3/4 l der Hühnerbrühe,
1 Tl Zitronensaft,
1 Stück Zitronenschale,
Salz,
weißer Pfeffer,
2 El süße Sahne

Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Suppengrün waschen, grob zerkleinern und mit den Pfefferkörnern, Lorbeerblatt und Ingwerwurzel ins Wasser geben.

Suppenhuhn unter fließendem, kaltem Wasser innen und außen gründlich abspülen, abtropfen lassen

und ins kochende Wasser legen. Etwa 2 1/2 Stunden kochen, dann herausnehmen, die Haut abziehen, das Fleisch von den Knochen lösen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Pilze sorgfältig putzen, in Scheiben schneiden und in erhitztem Fett etwa 15 Minuten dünsten.

Für die Sauce die Butter in einer Kasserolle schmelzen, Mehl hineinschütten und unter Rühren hell anschwitzen. 3/4 l der durchgeseibten Hühnerbrühe langsam einrühren. Einmal aufkochen lassen. Mit Salz, weißem Pfeffer und Zitronensaft würzen. Zitronenschale in die Sauce geben. Das Fleisch der Bratwürste in kleinen Klößchen in die Sauce drücken und 10 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Pilze und Hühnerfleisch zugeben und weitere 5 Minuten ziehen lassen.

Die Sauce mit der süßen Sahne abschmecken und das Hühnerfrikassee sofort servieren.

Dazu passen körnig gekochter Reis und Kopfsalat in Zitronen-Kräuter-Marinade.



Rühren noch einmal aufkochen lassen. Vom Herd ziehen.

Die Eier trennen. Eigelbe mit etwas Sauce verrühren, dann unter die Sauce ziehen. Käse eßlöffelweise unterrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Zum Schluß die gewaschene, gut abgetropfte, fein gehackte Petersilie untermischen.

Eiweiß mit etwas Salz zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Sauce ziehen. Die Pilz-Masse unterheben.

Eine feuerfeste Form mit Butter einfetten und die Pilz-Masse einfüllen. An der Oberseite glattstreichen.

Die Form in den vorgeheizten Backofen auf die untere Schiene stellen und den Pilzauflauf bei 220° (Gas: Stufe 5) etwa 40 Minuten backen. Bitte öffnen Sie während der ersten 30 Minuten keinesfalls das Backrohr, sonst fällt der Auflauf zusammen.

Servieren Sie den Pilzauflauf sofort mit Kopfsalat in Kräutermarinade.

Wenn Sie die Zutaten halbieren, können Sie den Auflauf auch als pikante kleine Vorspeise reichen.

Panierte Reizker

500 g Edelreizker (oder Brätlinge),
Salz, weißer Pfeffer,
Saft von 1 Zitrone,
2 Eier,
Semmelmehl,
Fett zum Backen,
Sardellenringe, Kapern und Zitronenachtel zum Garnieren,
Salatblätter zum Anrichten

Die sorgfältig geputzten Pilze eventuell waschen und gut abtropfen lassen. Dann der Länge nach in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Mit dem Zitronensaft beträufeln.

Eier gut verquirlen und die Pilze zuerst darin, dann im Semmelmehl wenden.

Reichlich Fett in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze darin von beiden Seiten goldgelb braten.

Auf den gewaschenen, gut abgetropften Salatblättern anrichten und mit Sardellenringen, Kapern und Zitronenachteln garnieren. Sofort servieren. Dazu schmeckt gemischter Salat.

Jägerpastete

500 g gemischte Pilze,
40 g Butter,
1 große Zwiebel,
1 altbackenes Brötchen,
375 g gemischtes Hackfleisch,
3 Eier,
Salz, Pfeffer,
Speisewürze,
1 El Cognac,
1 Bund Petersilie,
1/8 l saure Sahne,
Butter zum Einfetten

Die geputzten, in grobe Stücke geschnittenen Pilze mit der gehackten Zwiebel in Butter 5 Minuten dünsten. Miteinem Wiegemesser fein zerkleinern. Hackfleisch, eingeweichtes und gut ausgedrücktes Brötchen, Eier, gehackte Petersilie, saure Sahne und Pilze mischen. Mit Salz, Pfeffer, Speisewürze und Cognac pikant abschmecken. Sollte die Masse zu weich sein, so geben Sie noch Semmelbrösel zu. Eine Kastenform gut mit Butter einfetten, die Masse einfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 250° (Gas: Stufe 5) garen. Dann stürzen und heiß servieren.

Pilzschnitzel

1 große Krause Glucke,
2 Zwiebeln,
1 Knoblauchzehe,
Salz,
frisch gemahlener
weißer Pfeffer,
2 El gehackte Petersilie,
½ Tl Currypulver,
Mehl,
2 Eier,
Semmelmehl,
Butter zum Braten

Pilz putzen, Zweige abschneiden und den Strunk in etwa 1½ cm dicke Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser 3 Minuten blanchieren und auf Küchekrepp abtropfen lassen.

Geschälte Zwiebeln und Knoblauchzehe fein hacken und in der Butter hellgelb dünsten. Semmelmehl mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Curry mischen. Die Pilzscheiben zuerst in Mehl, dann in den verquirlten Eiern und schließlich im Semmelmehlgemisch wenden. In der Zwiebel-Butter von beiden Seiten goldgelb braten. Dazu servieren Sie Salzkartoffeln und gemischten Salat.

Pilzküchlein

500 g gemischte Pilze,
3 bis 4 altbackene
Brötchen,
1 Ei,
Salz,
weißer Pfeffer,
1 Prise Majoran,
1 Bund Petersilie,
1 kleine Zwiebel,
100 g gekochter Schinken,
Fett zum Braten,
1 Ei und Semmelbrösel
zum Panieren,
1 Zitrone zum Garnieren

Die sorgfältig gereinigten Pilze in grobe Stücke schneiden und in wenig Fett etwa 5 Minuten dünsten. Mit dem Wiegemeser fein zerkleinern. Eingeweichte, gut ausgedrückte Brötchen, gehackte Zwiebel und Petersilie sowie den gewürfelten Schinken mit den Pilzen mischen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran pikant abschmecken. Aus der Masse kleine Küchlein formen, diese zuerst in verquirltem Ei, dann in Semmelbröseln wenden und in Fett beidseitig in etwa 15 Minuten goldbraun braten. Mit Zitronenspalten anrichten.

Pizza mit Pilzen

Für den Hefeteig:
250 g Mehl,
20 g Hefe,
etwas Zucker,
Salz,
2 Eigelbe,
40 g Butter,
¼ l lauwarme Milch;
für den Belag:
1 kg gemischte Pilze
(z. B. Rotkappen, Maronenröhrlinge, Steinpilze, Täublinge, Perlpilze und Scheidenstreiflinge),
200 g durchwachsener Speck,
250 g Zwiebeln,
Salz,
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer,
Rosmarin,
Knoblauchsatz,
1 Bund Petersilie,
250 g Trappistenkäse,
Öl zum Beträufeln

Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe zerbröckeln und mit etwas Zucker und Milch darin verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen. Restliche Milch, Eigel-

be, weiche Butter und Salz zugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig schlagen, bis er Blasen wirft. 30 Minuten gehen lassen. Ein Backblech mit Alufolie auslegen, gut fetten und den Teig darauf dünn ausrollen. Mit etwas Öl beträufeln.

Für den Belag die Pilze sorgfältig putzen, eventuell waschen und abtropfen. In Scheibenschneiden. Speck würfeln und bei starker Hitze auslassen. Geschälte Zwiebeln hacken, zum Speck geben und glasig dünsten. Pilze zugeben, mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Knoblauchsatz würzen. 5 Minuten dünsten. Fein gehackte Petersilie untermischen.

Die Pilzmasse gleichmäßig auf dem Hefeteig verteilen. Trappistenkäse in feine Scheiben schneiden und auf die Pilze legen. Das Blech in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben und die Pizza bei 200° (Gasherd: ¾ bis 4½) etwa 45 Minuten backen. Herausnehmen und sofort servieren.

Zur Pilz-Pizza schmecken gemischter Salat oder grüner Salat in Kräutermarinade.



Pilzeintopf

750 g gemischte Pilze,
2 grüne Paprikaschoten,
500 g Tomaten,
500 g Kartoffeln,
2 große Zwiebeln,
150 g Schinkenspeck,
Salz,
Paprikapulver,
½ Tasse heiße Fleischbrühe,
1 El Mehl,
4 El saure Sahne,
Fett zum Dünsten,
1 Bund Petersilie

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Geputzte Paprikaschoten und Pilze in Stücke schneiden, geschälte Zwiebeln in Ringe. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken, häuten und vierteln. Den gewürfelten Schinkenspeck bei starker Hitze auslassen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Alle Gemüse und Fleischbrühe zugeben und den Eintopf bei schwacher Hitze zugedeckt 20 Minuten garen. Mit Salz und Paprika abschmecken. Mehl mit saurer Sahne anrühren. Den Eintopf damit binden, einmal aufkochen und mit Petersilie bestreut servieren.

Champignon- Toast

125 g frische Champignons,
50 g Butter,
1 Tl Mehl,
Salz, weißer Pfeffer,
Zitronensaft,
2 El süße Sahne,
4 Scheiben Toastbrot,
Butter zum Bestreichen,
40 g geriebener Emmentaler,
1 Tl gehackte Petersilie

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. In der erhitzten Butter etwa 15 Minuten schmoren. Salzen und pfeffern, Zitronensaft zugeben. Mit Mehl bestäuben, gut durchrühren und mit der süßen Sahne abschmecken.

Toastscheiben rösten, mit Butter bestreichen. Die Pilzmasse auf die vier Toastbrote verteilen und mit dem geriebenen Emmentaler bestreuen. Unter den vorgeheizten Grill schieben und überbacken bis der Käse zerläuft und leicht gebräunt ist.

Mit der gehackten Petersilie garnieren und sofort servieren. Dazu schmeckt grüner Salat.

Pilz- Pastetchen

4 Blätterteigpasteten,
400 g Pfifferlinge,
100 g geräucherter Speck,
1 Zwiebel,
2 Tl Mehl,
Salz,
frisch gemahlener weißer Pfeffer,
3 El süße Sahne,
1 El gehackte Petersilie

Pfifferlinge sorgfältig putzen, eventuell waschen und gut abtropfen lassen. Geräucherten Speck bei starker Hitze auslassen und die geschälte, gehackte Zwiebel darin glasig dünsten. Pfifferlinge zugeben und unter Wenden von allen Seiten anbraten. Mit Mehl bestäuben und gut durchschmoren. ½ Tasse heißes Wasser zugießen. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen. In etwa 15 Minuten garen. Blätterteigpasteten in der trockenen Pfanne heiß werden lassen. Pfifferlinge mit Sahne abschmecken, Petersilie untermischen und die Pilze in die heißen Pasteten füllen. Sofort servieren. Beilage: grüner Salat.

Pilz- Omelette

(Für 1 Person)

125 g Steinpilze,
1 El Butter,
1 El gehackte Zwiebeln,
1 El süße Sahne,
1 El gehackte Petersilie,
3 Eier,
Salz, Pfeffer,
30 g Butter,
5 g Speisestärke

Geputzte Steinpilze in feine Scheiben schneiden. 1 El Butter erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten. Pilze zugeben, salzen und pfeffern. In etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze garen. Mit Sahne und Petersilie abschmecken und warm halten. Eier trennen, Eigelbe mit Salz und Pfeffer verquirlen. Steif geschlagenes Eiweiß unterheben. Restliche Butter in einer Pfanne zerlassen. Omelettmasse hineingeben und die Pfanne zudecken. Bei schwacher Hitze von einer Seite goldgelb backen. Auf einen vorgewärmten Teller gleiten lassen, mit den Pilzen füllen und sofort servieren.

Pikanter Pilzauflauf

500 g gemischte Pilze (Steinpilze, Maronenröhrlinge, Pfifferlinge),
3 Zwiebeln,
1 Knoblauchzehe,
Butter zum Dünsten,
1/2 l Milch,
20 g Speisestärke,
Wasser zum Anrühren,
Salz,
frisch gemahlener weißer Pfeffer,
1 Bund Petersilie,
6 Eier,
100 g geriebener Emmentaler oder Greyerzer,
Butter zum Einfetten

Geputzte Pilze waschen, gut abtropfen lassen und fein hacken. Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen, beides ebenfalls fein hacken.

Butter in einem Topf erhitzen, Pilze zusammen mit Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten. 10 Minuten unter Rühren dünsten. Etwas abkühlen lassen.

Milch in einem Topf aufkochen. Speisestärke mit wenig Wasser anrühren, zur Milch geben und unter

Rühren noch einmal aufkochen lassen. Vom Herd ziehen.

Die Eier trennen. Eigelbe mit etwas Sauce verrühren, dann unter die Sauce ziehen. Käse eßlöffelweise unterrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Zum Schluß die gewaschene, gut abgetropfte, feingehackte Petersilie untermischen.

Eiweiß mit etwas Salz zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Sauce ziehen. Die Pilz-Masse unterheben.

Eine feuerfeste Form mit Butter einfetten und die Pilz-Masse einfüllen. An der Oberseite glattstreichen.

Die Form in den vorgeheizten Backofen auf die untere Schiene stellen und den Pilzauflauf bei 220° (Gas: Stufe 5) etwa 40 Minuten backen. Bitte öffnen Sie während der ersten 30 Minuten keinesfalls das Backrohr, sonst fällt der Auflauf zusammen.

Servieren Sie den Pilzauflauf sofort mit Kopfsalat in Kräutermarinade.

Wenn Sie die Zutaten halbieren, können Sie den Auflauf auch als pikante kleine Vorspeise reichen.

Panierte Reizker

500 g Edelreizker (oder Brätlinge),
Salz, weißer Pfeffer,
Saft von 1 Zitrone,
2 Eier,
Semmelmehl,
Fett zum Backen,
Sardellenringe, Kapern und Zitronenachtel zum Garnieren,
Salatblätter zum Anrichten

Die sorgfältig geputzten Pilze eventuell waschen und gut abtropfen lassen. Dann der Länge nach in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Mit dem Zitronensaft beträufeln.

Eier gut verquirlen und die Pilze zuerst darin, dann im Semmelmehl wenden.

Reichlich Fett in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze darin von beiden Seiten goldgelb braten.

Auf den gewaschenen, gut abgetropften Salatblättern anrichten und mit Sardellenringen, Kapern und Zitronenachteln garnieren. Sofort servieren. Dazu schmeckt gemischter Salat.

Jägerpastete

500 g gemischte Pilze,
40 g Butter,
1 große Zwiebel,
1 altbackenes Brötchen,
375 g gemischtes Hackfleisch,
3 Eier,
Salz, Pfeffer,
Speisewürze,
1 El Cognac,
1 Bund Petersilie,
1/8 l saure Sahne,
Butter zum Einfetten

Die geputzten, in grobe Stücke geschnittenen Pilze mit der gehackten Zwiebel in Butter 5 Minuten dünsten. Mit einem Wiegemeser fein zerkleinern. Hackfleisch, eingeweichtes und gut ausgedrücktes Brötchen, Eier, gehackte Petersilie, saure Sahne und Pilze mischen. Mit Salz, Pfeffer, Speisewürze und Cognac pikant abschmecken. Sollte die Masse zu weich sein, so geben Sie noch Semmelbrösel zu. Eine Kastenform gut mit Butter einfetten, die Masse einfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 250° (Gas: Stufe 5) garen. Dann stürzen und heiß servieren.



Champignons à la Grecque

Für die Marinade:
1/2 Tassen Hühnerbrühe,
1/2 Tasse herber Weißwein,
1/2 Tasse Olivenöl,
5 El Zitronensaft,
3 Petersilienstengel,
1 Dillstengel,
1 große Knoblauchzehe,
1/4 Tl getrockneter Thymian,
5 Pfefferkörner,
1/2 Lorbeerblatt,
1/2 Tl Salz;
500 g Champignons,
2 El gehackte Petersilie,
dünne Scheiben von 2 Zitronen

Für die Marinade alle Zutaten miteinander aufkochen und 45 Minuten leise kochen. Durchsieben. Erneut aufkochen. Die geputzten, gewaschenen Pilze hineingeben und 10 Minuten schwach kochen lassen. Marinade noch einmal abschmecken, die Pilze darin erkalten und etwa 4 Stunden ziehen lassen. Dann die Pilze mit wenig Marinade, bestreut mit Petersilie und garniert mit Zitronenscheiben, servieren.

Überbackene Pilze

500 g gemischte Pilze,
1 kleine Zwiebel,
50 g Butter,
3 Eier,
Salz, Pfeffer,
geriebene Muskatnuß,
5 El geriebener Emmentaler,
4 El saure Sahne,
1 Bund Petersilie,
Butter zum Einfetten

Sorgfältig geputzte Pilze eventuell waschen, abtropfen lassen und in große Stücke schneiden. Zusammen mit der geschälten, gehackten Zwiebel in der erhitzten Butter 5 Minuten dünsten. Vier kleine Förmchen mit Butter einfetten. Pilze darin verteilen und leicht salzen. Eier mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuß, saurer Sahne und 2 Eßlöffeln geriebenem Käse verquirlen. Petersilie hacken und untermischen. Die Masse über die Pilze verteilen und diese mit dem restlichen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr bei 200° (Gas: Stufe 4) etwa 15 Minuten goldbraun überbacken.

Jäger-Frühstück

1 kg gemischte Pilze,
1 große Zwiebel,
100 g Frühstücksspeck,
Salz,
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer,
1 Bund Petersilie,
4 Eier,
Butter zum Braten

Die Pilze sorgfältig putzen, waschen und gut abtropfen lassen. In Scheiben schneiden. Geschälte Zwiebel hacken, Frühstücksspeck fein würfeln. Den Speck in einer Pfanne auslassen. Zwiebel zugeben und goldgelb andünsten. Pilze zugeben und einmal durchrühren. Zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 20 Minuten garen. Inzwischen die Butter in einer zweiten Pfanne zerlassen und Spiegeleier braten.

Petersilie fein hacken und unter die fertigen Pilze mischen. Pilze auf einer vorgewärmten Platte mit den Spiegeleiern anrichten und sofort servieren. Dazu: Feldsalat und dunkles Brot mit Butter.

Panierte Schirmlinge

8 große Hüte von Riesenschirmlingen,
Salz,
schwarzer Pfeffer,
Mehl,
1 bis 2 Eier,
Semmelmehl,
Butter zum Braten,
1 Zitrone

Die Pilzhüte sorgfältig putzen, eventuell waschen und gut abtropfen lassen. Mit Salz und etwas frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen. Eier verquirlen. Die Pilzhüte zuerst in Mehl, dann in den Eiern und schließlich in Semmelmehl wenden. Überschüssige Panade abklopfen. Butter in der Pfanne erhitzen und die Pilzhüte in etwa 15 Minuten von beiden Seiten schön goldbraun braten.

Auf vorgewärmten Tellern mit Zitronenspalten anrichten. Dazu paßt gemischter Salat oder Tomatensalat. Sie können die Schirmlinge auch in Bierteig tauchen und ausbacken.

Rezepte für Morcheln

Morcheln auf Toast

- 4 Portionen
- Zubereitung in ca. 20-25 min.
- als Vorspeise oder kleine Zwischenmahlzeit

300 g frische Morcheln

50 g Butter

**1 Bund fein geschnittene Petersilie
und/oder Kerbel**

1 Eigelb

2 EL Schlagsahne

Zubereitung

- Butter in einer Pfanne erhitzen
- Morcheln hinzugeben und in der geschlossenen Pfanne etwa 15 Minuten dünsten
- Kräuter und Gewürze beifügen und mit einer geschlagenen Sahne-Eigelb-Mischung andicken
- Auf frisch gerösteten Toast servieren

Gedünstete Morcheln

- 4 Portionen
- Zubereitung in ca. 15 min
- als Vorspeise oder Beilage zu Hauptgerichten

300 g Morcheln, in Scheiben geschnitten

40 g Butter

1 Eigelb

1 Tasse Sahne

1 TL Zitronensaft

1 EL gehackte Petersilie

Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Pilze in Butter hellbraun dünsten
- Eigelb mit Sahne verquirlt unterrühren
- mit Pfeffer, Salz und Zitrone abschmecken
- und mit Petersilie bestreut servieren.

Morchelsahnesauce

- 4 Portionen
- Zubereitung in ca. 15-20 min
- als Ergänzung zu allen Arten von Teigwaren

400 g frische Morcheln

50 g Butter

1 EL Grünkern- oder Weizenschrot

400 g Sahne

2 Bund Kerbel

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Salz

Zubereitung

- Morcheln reinigen und in dünne Scheiben schneiden
- Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen
- Darin die Morcheln bei starker Hitze braten, bis die austretende Flüssigkeit eingekocht ist
- Pilze mit dem Grünkern- oder Weizenschrot bestäuben und diesen kurz anschwitzen
- Die Sahne eingießen, umrühren und ca. 5 Minuten kochen lassen
- Mit Salz und Pfeffer würzen
- Den gewaschenen Kerbel fein hacken und über die angerichtete Sauce streuen

Risotto mit Morcheln

für 4 Portionen

Zutaten

20 g Getrocknete Morcheln (extra grosse nehmen), 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 75 g Parmesan im Stück, 2 El. Butter, 1 El. Öl, 250 g Risotto-Reis oder Arborio-Reis, 1 Teel. Grüne Pfefferkörner, 3/8 l Gemüsefond a.d. Glas, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1/8 l Schlagsahne

Zubereitung

Die Morcheln in gut 1/8 Liter warmem Wasser 15 Minuten einweichen. Dann in ein Haarsieb gießen. Einweichwasser auffangen. Die Zwiebel fein würfeln. Den Knoblauch durch die Presse drücken. Den Parmesan in dünne Scheiben hobeln. Butter und Öl im Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Reis unter Wenden glasig dünsten. Ausgedrückte Morcheln und grünen Pfeffer dazugeben und mit andünsten. Gemüsefond und Pilzeinweichwasser auf 1/2 Liter abmessen, mit der Sahne erhitzen und nach und nach angießen. Reis bei milder Hitze 25 bis 30 Minuten ausquellen lassen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Parmesanspäne bestreut servieren. Zubereitung: ca. 45 Minuten

Spargel-Morchel-Frikassee

Für 4 Portionen

Zutaten

15 g getrocknete Morcheln, 1000 g weisser Spargel, 1 Zwiebel, 375 g Champignons, 20 g Butter, 1 Bund Schnittlauch, 250 ml Sauce Hollandaise

Zubereitung

Morcheln in lauwarmem Wasser ca. 1 Stunde einweichen. Spargel in mundgerechte Stücke schneiden und wie gewohnt kochen. Zwiebel würfeln. Champignons putzen, vierteln und mit den Zwiebeln in der Butter dünsten. Morcheln gut ausdrücken und zu den Champignons geben. Sauce Hollandaise erwärmen, Pilze und Spargel dazugeben. Schnittlauch fein schneiden und darüberstreuen. Als Beilage eignet sich Reis mit Wildreis.

Pilzaufstrich

- Gelingt leicht
- Schnell

Für 4 Portionen:

300 g frische Pilze (z. B. Champignons, Egerlinge oder Austernpilze)

1 EL Zitronensaft

30 g Butter

1 kleine Zwiebel

2 EL saure Sahne

Salz · Pfeffer

1 Bund Petersilie

Zubereitungszeit: 20 Min.

Pro Portion ca.: 325 kJ/80 kcal
2 g EW/7 g F/2 g KH

1 Die Pilze putzen, wenn nötig kurz abbrausen und trockentupfen, große Pilze halbieren, dann in feine Scheiben schneiden. Einige Pilzscheiben zum Garnieren beiseite stellen. Mit Zitronensaft beträufeln.

2 Die Butter erhitzen. Die Pilze darin bei starker Hitze unter ständigem Rühren 5–7 Min. braten, bis der entstandene Saft wieder verdampft ist. Danach auskühlen lassen.

3 Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Pilze fein hacken und die saure Sahne unterrühren. Die Zwiebel hinzufügen.

4 Den Aufstrich mit Salz und Pfeffer würzen. Die

Petersilie waschen, die Blättchen fein hacken und darüber streuen. Dieser Aufstrich paßt besonders gut zu Toastbrot.

TIP!

Pilze nur ganz kurz unter fließendem Wasser abspülen. Sie saugen zuviel Feuchtigkeit auf, wenn man sie im Wasser liegen läßt und schmecken dann fad und wässrig.

