



Die feinsten
Pilzrezepte

Kochfibel für den Pilz-Sammler

Pilze sind kalorienarm und nährstoffreich

Kalorientabelle
(auszugsweise nach Dr. Bötticher):

100 g	Kalorien/Joule
Steinpilz	34/ 142
Champignon	28/ 117
Pfifferling	23/ 96
Kartoffel	91/ 381
Möhre	34/ 142
Roggenbrot	227/ 950
Weizenbrot	255/1067
Rindfleisch mager	173/ 724

Nährwert

Pilze zeichnen sich durch hohen Eiweissgehalt aus. Allerdings wird das Pilzeiweiss vom menschlichen Körper nur zu 72 - 83 % verarbeitet. Bei Trockenpilzen liegen die Zahlen höher. Doch auch die unverdaulichen Chitinstoffe im Pilz sind nicht zu verachten, denn sie regen die Darmtätigkeit an.

Bringt man alle Inhaltstoffe und deren Verwertbarkeit durch den menschlichen Körper auf einen Nenner, so haben Pilze den Nährwert von gutem Gemüse.

Pilze und Alkohol

Zwei gute Speisepilze enthalten Wirkstoffe, die in Verbindung mit Alkohol bei manchen Menschen allergieähnliche Erscheinungen hervorrufen. Es sind:

- Netzstieliger Hexenröhrling
- Faltentintling

Zu dieser Reaktion kann es kommen, wenn man Stunden vor und bis zu einem Tag nach dem Essen Alkohol trinkt. Der Betroffene läuft rot an, und es treten Kreislaufstörungen mit allerlei Begleitsymptomen auf. Diese klingen zwar nach einiger Zeit wieder ab, können aber in abgeschwächter Form erneut auftreten, wenn in den darauffolgenden Tagen Alkoholhaltiges getrunken wird. Diese Vergiftungserscheinungen haben grosse Ähnlichkeit mit der Wirkung von Antabus, das zur Heilung von Alkoholikern eingesetzt wird.

Verschiedene weitere Pilze wie der Nebelgraue Rötelritterling oder der Hallimasch müssen vor dem eigentlichen Kochen abgebrüht und das Brühwasser weggegossen werden. Lassen Sie sich von einem Pilzkontrolleur beraten.

Hüten Sie sich vor Pilzvergiftungen, indem Sie alle gesammelten Wildpilze von einem amtlich anerkannten Pilzkontrolleur kontrollieren lassen.

Allergie

Es ist bekannt, dass jemand, der zu Allergien neigt, auch gegen Edelpilze wie Steinpilz, Champignon, Pfifferling allergisch sein kann. Sie stellen das bald fest, wenn nach einer Mahlzeit die Erscheinungen auftreten und müssen dann auf jeden Fall die auslösenden Arten oder unter Umständen sogar alle Pilze meiden.

Wissenswertes/Vorbereitung

Die Gerichte der nun folgenden Rezepte sind für den Sammler und daher in erster Linie für selbst gesammelte Pilze gedacht. Was gibt es Schöneres als aus selbst gesammelten „Waldfrüchten“ ein leckeres Mal herzurichten. Natürlich können auch im Handel angebotene Frischpilze verwertet werden.

Die Mengenangabe

Die Rezepte sind für 4 Personen gedacht. Nun lässt sich die Menge bei selbst gesammelten Pilzen nicht so genau vorschreiben, denn die Ausbeute ist unterschiedlich und auch bei genauem Abwiegen bringen feuchte Pilze weniger Masse in den Kochtopf als bei trockenem Wetter gesammelte, die kein Wasser aufnehmen. Das ungefähre Mass für ein Hauptgericht pro Person ist so viel, wie man an vorbereiteten aufgeschnittenen Pilzen zwischen zwei Händen fassen kann.

Putzen

Grundsätzlich werden die Pilze geputzt. Die Huthaut wird vom Rand her abgezogen, wenn sie schmierig ist. Der Stiel wird durch Abschaben mit dem Küchenmesser von anhaftendem Humus oder Schleim befreit, eventuell die sandige Basis abgeschnitten. Madige Stellen werden ausgeschnitten.

Waschen

Mit Ausnahme jener Pilze, bei denen im Rezept etwas anderes vorgesehen ist, erfordern fast alle Arten ein kurzes, aber gründliches Waschen unter fließendem Wasser. Es muss jedoch vermieden werden, dass die Pilze zu viel Wasser aufsaugen.

Schneiden

Bis auf ein paar Spezialrezepte werden die Pilze immer fein aufgeschnitten, je festfleischiger desto feiner, damit sie ihr Aroma besser entfalten können und leichter verdaulich werden.

Geeignetes Koch- und Bratgeschirr

Zur Zubereitung von Pilzgerichten eignen sich kunststoffbeschichtete Pfannen und Töpfe. Ebenso emaillierte Geschirre und solche aus feuerfestem Glas oder hitzebeständigem Porzellan.

Mögliche Beigaben

Sind nicht genügend Pilze vorhanden, kann mit gut ausgewählten Beigaben schöpferisch gemogelt bzw. veredelt werden. Die Menge der Beigaben sollte die der Pilze nicht übertreffen, um den Charakter des Pilzgerichtes zu wahren.

Geeignet sind:

- in Streifen geschnittene Fleischreste aller Art wie Braten, Kochfleisch, Rauchfleisch, Hackfleisch
- Würfeli von Karotten, Schwarzwurzeln, Peperoni, enthäutete Tomaten und/oder Erbsen.
- Gekochte Nudeln, Spaghetti, Makkaroni
- Und nicht zuletzt natürlich Zuchtpilze wie Champignons, Austernseitlinge oder Shiitake

Die Wahl der Pilzarten

Keiner der edelsten Pilze ist geschmacklich so gut, als dass er nicht durch Zugabe anderer Arten noch besser würde. Das heisst, dass ein Mischgericht guter Pilze einem Einzelgericht vorzuziehen ist. „Sieben Sorten ergeben das beste Aroma“. Es dürfen auch mehr sein, auf dass ein unübertrefflicher Einklang erreicht werde. Jede Pilzart schmeckt ein wenig anders: die eine herb-würzig, pikant, pfeffrig, bitter, sogar etwas scharf, die andere mild, süsslich, nussartig, so dass dieser einmalig abgerundete Geschmack zustande kommt.

Die Gewürze

Vom übermässigen Würzen wird abgeraten. Damit würde gerade das feine, durch nichts zu ersetzende Pilzaroma übertönt werden und verloren gehen.

Was aber nicht fehlen darf sind:

Knoblauch und Pfeffer sowie frische Kräuter wenn im Rezept verlangt.

Gerne aromatisiere ich Saucen mit wenig Noilly Prat, ein französischer Vermouth, aber auch Sherry und Marsala vorsichtig dosiert ergeben ganz feine Aromenkombinationen.

Saucen

Tomaten-Pilzsauce

70 g Trockenpilze (Steinpilz, Maronenröhrling, Champignons, Perlpilze etc.)
300 g getrocknete Tomaten

2 EL Olivenöl
2 Zehen Knoblauch

5 dl Öl
1 Rosmarinzweig (oder Rosmarinpulver
1 Thymianzweig)

Die getrockneten Pilze in warmem Wasser 20 Minuten einlegen und zerkleinern. Das Einweichwasser aufbewahren.
Getrocknete Tomaten kurz brühen, dann in feine Streifen schneiden.
Pilze im heissen Öl ca. 2-3 Minuten braten. Knoblauch nur kurz mitbraten und dann Einweichwasser dazu geben.
Alles miteinander mischen.

Rosmarin (nur die Nadeln), Thymianblättchen und 5 dl Öl mit dem Pilz-Tomatengemisch in einem tiefen Topf pürieren

Die Sauce eignet sich sehr gut als Brotaufstrich oder als Beilage zu Teigwaren und Reis
Im Kühlschrank aufbewahrt hält sich die Sauce gut eine Woche.

Steinpilzsauce

15 g getrocknete Steinpilze

300 g knackige Steinpilze oder andere Röhrlinge
4 EL Olivenöl
0,5 dl Noilly Prat oder Weisswein

Salz, Pfeffer
2 EL Petersilie gehackt
1 EL Tomatenpüree
2 Minzenblätter klein geschnittenen

Die getrockneten Steinpilze in warmem Wasser 20 Minuten einlegen und zerkleinern. Das Einweichwasser aufbewahren.

Die Pilze säubern und in kleine Scheiben schneiden.
Öl erhitzen und Knoblauch glasig braten. Pilze beifügen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten braten und bis allfällig austretende Flüssigkeit verdampft ist. Mit Noilly Prat oder Weisswein ablöschen und einkochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken
Petersilie, Tomatenpüree, Minze und Einweichwasser untermischen
Alles noch ca. 15 Minuten köcheln bis eine leicht sämige Sauce entsteht.

Variante: Anstelle von Tomatenpüree und Minze 1,5 dl Rahm und einen halben Würfel Hühnerbouillon begeben, dann mit einem Esslöffel voll Noilly Prat abschmecken
Diese Sauce passt sehr gut zu Pasta jeglicher Art aber auch zu Reis oder als Beilage zu Fleisch.

Sie lässt sich sehr gut einfrieren. In diesem Fall jedoch den Rahm erst nach dem Wiederauftauen dazugeben.

Kalte Vorspeisen

Carpaccio von knackigen Steinpilzen

Für 4 Personen als Vorspeise:

8 feste, knackige Steinpilze, je 100 –
150 g schwer

Salz, Pfeffer

1 Bund Radieschen
12 Cherry-Tomaten halbieren
4 Portionen gemischter Salat

Petersilie, Schnittlauch, Basilikum,
Oregano oder Thymian

1 dl bestes kaltgepresstes Olivenöl
Halbe Zitrone, Saft
4 EL Weisser Balsamico-Essig*

Pilze mit einem trockenen Tuch abreiben.
Frasstellen und Erdreste abrüsten.
Pilze in feine Scheiben schneiden. Diese auf
grossen, flachen Tellern kreisförmig anrichten
Mit Salz und Pfeffer würzen

Salat-Bouquet in der Mitte anrichten, mit den
Radieschenscheiben und den Tomaten
garnieren

Kräuter hacken und über den Salat streuen

Den Blattsalat mit Olivenöl und Balsamico, die
Steinpilze mit Olivenöl und Zitronensaft
beträufeln.

Dazu passt sehr gut Brot von einem Baguette oder Weissbrot

*Dunkler Balsamico ist mindestens so gut aber vielleicht nicht so schön auf den fast
weissen Pilzen

Weinvorschlag: Ein rassiger, feiner „Oeil de Perdrix“ , der originale Klassiker vom
[Château d'Auvernier](#)

Salat von Waldpilzen

Für 4 Personen:

700 g Gemischte Waldpilze

2 Knoblauchzehen

1 rote Chilischote

2 EL Petersilie grob gehackt

1-2 EL Balsamico

1 Zitrone

Pilze säubern und in Scheiben schneiden. Im Wasser 3 Minuten garen, dann abtropfen lassen. Die Pilze in ein wenig Öl ausbraten, d.h. bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist und die Pilze wieder „Biss“ haben.

Knoblauchzehen fein hacken, die Chilischote fein zerkleinern, Petersilie grob hacken. Chilischoten in wenig Öl ca. 3 Minuten sanft braten, Knoblauch und Petersilie beifügen und nur noch wärmen. Pilze hinzufügen, mit Pfeffer abschmecken und alles auskühlen lassen.

Chilischoten in wenig Öl ca. 3 Minuten sanft braten, Knoblauch und Petersilie beifügen und nur noch wärmen. Pilze hinzufügen, mit Pfeffer abschmecken und alles auskühlen lassen.

Pilze mit dem Balsamico und dem Zitronensaft mischen. Nach Belieben mit Pfeffer und Salz abschmecken sowie mit ein wenig Kräutern z.B. grob geschnittenem Schnittlauch oder ein paar Cherry-Tomaten ausschmücken.

Weinvorschlag: Der elegante „Lansilò“ Bianco del Merlot von Il Cavaliere

Warme Vorspeisen

Crostini mit Waldpilzen

Für 4 Personen:

400 g Gemischte Waldpilze	Pilze säubern und in kleine Würfel schneiden.
2 Knoblauchzehen 1 rote Chillischote 1 kleine Zwiebel	Eine Knoblauchzehe hacken (die andere beiseitelegen), die Chilischote fein zerkleinern und die Zwiebel fein schneiden
20 g getrocknete Steinpilze	Steinpilze ca. 20 Minuten in Wasser einlegen Dann ausdrücken und fein hacken
6 EL Olivenöl	6 EL ÖL In einer Bratpfanne erhitzen. Zwiebeln anbraten bis sie goldbraun sind. Knoblauch und Chilli kurz, d.h. ca. eine halbe Minute mitbraten. Die Pilze dazu geben und unter Rühren braten bis die austretende Flüssigkeit verdampft ist. Am Schluss die getrockneten Steinpilze beifügen und kurz mitbraten. Beiseite stellen.
50 g geräucherter Speck 1 kleiner Bund Petersilie gehackt 2-3 Zweiglein Majoran oder Oregano Salz, Pfeffer	Kleine Streifen schneiden und kurz anbraten. Petersilie gehackt, kurz anbraten. Majoran oder Oregano sowie alle Zutaten vermischen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken..
Weissbrot oder Toastbrot.	Das Brot toasten und die eine Seite mit der Knoblauchzehe bestreichen. Die Pilzmasse drauf legen und sofort servieren.

Weinvorschlag: Der rassige „Pinot Grigio“ von Collato oder wer keinen Weisswein mag der elegante „Santagostino Rosso“ von Firriato

Gefüllte Champignons Duxelles

Für 4 Personen:

10 grosse Champignons
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Waschen, trocknen und vom Stiel befreien.
Salzen, pfeffern und mit wenig Oel einpinseln

150 g Champignons + Stiele

hacken

30 g Butter
30 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
50 g Speckwürfel
10 g Paniermehl
10 g Petersilie

Den Speck mit den Zwiebeln, Knoblauch und Champignons anschwitzen, dann das Paniermehl und die Petersilie begeben.

Salz, Pfeffer

abschmecken

Diese Masse in die Champignons füllen, etwas Butter darauf geben und im Ofen bei etwa 200° Ca. 15 Minuten backen. Pilze durchgaren! Wenn sie durchgegart sind, fallen sie etwas zusammen.

Weinvorschlag: Speck und Knoblauch vertragen einen kräftigen Wein, z.B. der harmonische „Cornalin“ die Walliser Spezialität von Charles Bonvin

Schopftintlinge in Butter

Für dieses sowohl einfache als auch ausserordentlich wohlschmeckende Gericht ist es wichtig, nur feste Pilze, welche gerade aus dem Boden gekommen sind, zu verwenden. Also keine Pilze, welche schon schwarze Ränder aufweisen oder kurz davor stehen. Um solche Exemplare mit dem kompletten Stiel zu ernten muss man die Pilze beim Pflücken mit dem Zeigefinger aus dem Boden heben.

Für 4 Personen:

24-32 Schopftintlinge, komplett
geschlossene Exemplare
50 g Butter
Pfeffer, Salz

Stiele säubern
Pilze längs halbieren und mit den Stielen in
heisser Butter dünsten bis sie leicht braune
Ränder bekommen.
Mit Pfeffer und wenig Salz abschmecken, Fertig!
Auf vorgewärmten Tellern anrichten.
Dazu passt ein gutes Weissbrot und ein feines
Glas Weisswein.

Weinvorschlag: Dieses äusserst feinaromatische, einfache Gericht erfordert einen feinen
Tropfen: „Müller Thurgau Auslese“, früher Riesling x Silvaner genannt,
vom Lindenhof, Schaffhausen

Pilz-Cannelloni

Dieses Gericht kann leicht sowohl als Vorspeise als auch als Hauptgericht serviert werden

Für 4 Personen:

15 getrocknete Steinpilze

300 g Waldpilze

1 Zwiebel gehackt

2 Knoblauchzehen

1 EL Olivenöl

1 dl trockener Weisswein

Kräuter: Glatte Petersilie, Basilikum,
Oregano

Salz, Pfeffer

Getrocknete Steinpilze 20 Min. in lauwarmes Wasser einlegen.

Waldpilze säubern und in kleine Stücke schneiden. Im heissen Öl gut dünsten bis alle Flüssigkeit verdampft ist.

Zwiebeln in wenig Öl goldgelb dünsten, kurz vor Ende Knoblauch dazu geben und ganz kurz mit der Hälfte der Kräuter mitdünsten.

Gedünstete Pilze dazugeben. Steinpilze ausdrücken und klein schneiden, beifügen. Mit Weisswein ablöschen und bei grosser Hitze einkochen bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.

2 grosse Tomaten

Tomaten in heissem Wasser brühen, Haut abziehen, Tomatenmark wegschneiden und Fleisch würfeln. Zusammen mit der zweiten Hälfte Kräuter in Öl dünsten.

8 Lasagne-Blätter

Lasagneblätter al dente kochen, auslegen und Pilzmasse darauf verteilen. Zusammenrollen. Im Backofen nochmals heiss werden lassen. Je zwei Stück auf vorgewärmten Teller geben und mit der Tomaten-Kräutermasse garnieren.

Weinvorschlag:

Der milde, fruchtige „Il Passo“, eine Assemblage von Nero d'Avola und Nerello Cappuccio aus Sizilien von Vigneti Zabù

Quiche aux Champignons

Für 4 Personen:

200 g Pilze
1 Zwiebel gehackt
1 EL Olivenöl
1 dl trockener Weisswein
1 TL Paprika
Salz, Pfeffer

Pilze säubern und in kleine Stücke schneiden. Im heissen Öl gut dünsten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Wegstellen.

Zwiebeln in wenig Öl goldgelb dünsten, Pilze dazugeben. Mit Weisswein ablöschen und bei grosser Hitze einkochen bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Wegstellen. Paprikapulver darüber streuen.

250g Käsekuchenmischung
3 Eier
5 dl Milch
1 EL Mehl/Maizena

Für den Guss Eier Milch, Käsemischung und Mehl/Maizena verrühren, mit Paprika, einer Prise Salz und Pfeffer würzen.

Kuchenteig

Kuchenteig auf ein gefettetes und bemehltes Blech legen. Die abgekühlte Pilzmasse darin verteilen und zuletzt den Guss darüber geben. im auf 180° vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen. Heiss oder kalt servieren.

Weinvorschlag: „Le Semillant“, Saint Saphorin, ein Spitzen-Chasselas von Jean-Michel Conne

Gebratene Pilze

Dieses allgemein verbreitete Rezept eignet sich nicht nur als kleine Vorspeise, es kann ebenso als Beilage zu jedem beliebigen anderen Gericht serviert werden. Nach Belieben können sämtliche Waldpilze gemischt werden, wobei stets nur kleine, feste Exemplare verarbeitet werden sollen. Auch Zuchtpilze wie Champignons, Shiitake und Austernpilze eignen sich vorzüglich für diese Vorspeise. Grössere Exemplare werden zerteilt.

Für 4 Personen:

Ca. 700 g Wildpilze beliebiger Sorte Säubern

60 g/4 EL Butter
4 EL gutes Olivenöl

Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen

Die Pilze hineingeben und bei guter Hitze 10 Minuten unter Rühren anbraten. Manche Pilze geben unter Umständen viel Wasser ab. In diesem Fall setzen Sie den Vorgang fort, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist.

1 Knoblauchzehe

fein hacken, hinzufügen und noch ganz kurz weiter braten.

1 EL f frische Petersilie

fein hacken und darüber streuen

Salz und Pfeffer

nach Geschmack abschmecken.
Gericht heiss servieren

Dazu passt Weissbrot

Weinvorschlag: Der „Contado“ Aglianico von Di Majo Norante mit seinen vielschichtigen Aromen und seinem kräftigen Geschmack passt hervorragend.

Suppen

Steinpilzcrème

Wer keine Steinpilze zur Verfügung hat, kann als Grundlage Zuchtpilze verwenden und zur geschmacklichen Abrundung einige getrocknete, gehackte Steinpilze begeben.

Für 4 Personen:

*1/2 kg frische Steinpilze oder
1/2 kg Zuchtchampignons und
dazu
25 g getrocknete Steinpilze*

Frische Pilze säubern und in Stücke schneiden.

*4 EL Olivenöl
1 mittelgrosse Zwiebel, fein gehackt
1 Zehe Knoblauch gehackt
1 l Rindfleischbrühe*

Die Zwiebel 3 - 4 Minuten im Öl anschwitzen.
Pilze zufügen und 6 - 7 Minuten sautieren.
Gehackter Knoblauch beifügen

dazu giessen, aufkochen und 20 Minuten leise köcheln lassen
(Getrocknete Steinpilze 10 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen. Inzwischen die Champignons zusammen mit der Zwiebel anbraten. Dann die Steinpilze mit dem Einweichwasser und der Brühe dazufügen. Etwa 1/2 Stunde leise köcheln lassen.)
Anschliessend - dies gilt für beide Varianten - den Topfinhalt pürieren. Dann die Suppe wieder in den Topf füllen

*1 dl Rahm
Salz, frisch gemahlener Pfeffer*

Mit dem Rahm verfeinern, salzen und pfeffern und langsam erwärmen.

*1 EL Butter
2 Scheiben Weissbrot*

Für die Croutons das Brot in kleine Würfel schneiden und in der Butter knusprig braun braten.

Weinvorschlag: Ein feinnerviger,, eleganter Wein zu diesem Küchenklassiker: , Z.B "Pinot Noir Spätlese" vom Weingut Lindenhof aus dem Kanton Schaffhausen

Hexentopf

Für 4 Personen:

250 g gemischte Wildpilze
(gesäubert gewogen)

Grössere Pilze in kleine Stücke schneiden

1 EL Butter
1 kleine Zwiebel, in feine Scheiben
geschnitten

Die Zwiebeln bei mässiger Hitze einige Minuten in
der Butter dünsten., bis sie hellbraun sind.

25 g Frühstücksspeck, in Streifen

Nun den Speck kurz mit braten

1 kleine mehligte Kartoffel, fein
geraspelt
1/2 l Rindfleisch- oder
Hühnerbouillon

Als nächstes die Kartoffel und kurz darauf die
Bouillon zufügen

Pilze hinein geben und die Suppe leise köcheln
lassen, bis die Pilze gar sind. Den Topf vom Herd
nehmen.

2 dl Halbrahm
1 kleiner Bund Schnittlauch, fein
gehackt

Unmittelbar vor dem Servieren einrühren.

Salz und Pfeffer

Nach Geschmack abschmecken

200 g dunkles Brot

In kleine Würfel schneiden und im Butter rösten
Die Würfel beim Servieren auf die Suppe geben.

Weinvorschlag: Zu dieser herrlichen, käftigen Suppe empfehle ich gerne den
verführerischen, eleganten „Nero d'Avola“, von Morgante aus Sizilien.

Stockschwämmchensuppe

Bekanntlich spriessen die Stockschwämmchen schon im Frühjahr, wenn der Bärlauch noch jung und geniessbar ist, d.h. bevor er blüht. Nachher ist er für heikle Mägen nicht mehr geniessbar.

Für 4 Personen:

Butter

1 Zwiebel, gehackt

250 g Stockschwämmchen

*1 EL fein gehackte Bärlauchblätter
(oder Petersilie, Majoran, Thymian)*

1 EL Mehl

1 L Bouillon

1 dl Rahm

2 Eigelb

Pfeffer aus der Mühle

Butter erhitzen,
die Zwiebel glasig dünsten.

Die vorbereiteten, fein geschnittenen
Stockschwämmchen und den gehackten
Bärlauch (oder andere Gewürzkräuter)
dazugeben.

darüber stäuben, gut durchdämpfen

mit der Bouillon ablöschen und nochmals
aufkochen. Pfanne vom Feuer nehmen.

die in Rahm verquirlten Eigelb darunter rühren,
dann darf die Suppe nicht mehr kochen.

abschmecken

Weinvorschlag: Diese fein-aromatische Suppe erfordert einen ebenso feingliederigen Wein, also z.B. einen Pinot Noir „Vieux Moulin“ von der Domaine Derron im Vully

Pilz-Gulaschsuppe

Für 4 Personen:

1 rote, grosse Peperoni
1 Peperoncini
300 g Pilze
1 grosse Zwiebel
2 Knoblauchzehen
3 El Öl
Tomaten aus der Dose (weil sie sicher reif sind)
Salz, Pfeffer
Petersilie

1 EL Mehl
1 EL Paprikapulver edelsüss
2 EL Tomatenpüree
1,5 lt Bouillon

200 g Kartoffeln

Paprikapulver scharf
Pfeffer, Salz

Weinvorschlag: Zu dieser kräftigen und wohlschmeckenden Suppe empfehle ich den „Selczium Pinot Noir“ von Grendelmeier, Weingut im Tschalär aus Zizers.

Peperoni entkernen und in Streifen schneiden, anbraten bis sie braune Rändchen bekommen
Peperoncini fein schneiden, beifügen und kurz mitbraten. Wegstellen.

Pilze in mundgerechte Stücke schneiden, dann im heissen Öl schmoren bis die austretende Flüssigkeit verdampft ist, Zwiebeln mitschmoren bis sie goldbraun sind. Knoblauch dazugeben, sie dürfen nicht braun werden! Tomaten in kleine Stücke schneiden und mit der Flüssigkeit aus der Dose zu den Pilzen geben.

Mehl darüber stäuben, Paprikapulver und Tomatenpüree sowie 1,5 lt Bouillon und die Peperoni dazu geben. Aufkochen

Schälen und in kleine, mundgerechte Stücke schneiden, Etwa 20 Minuten köcheln in der Suppe bis sie gar sind.

Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
Nach Belieben scharfen Paprika beifügen.

Pilzsuppe mit Rosmarin-Rahm

Für 4 Personen:

15 g Steinpilze

7 dl Gemüsebouillon

6 Dörrtomaten

2 Schalotten gehackt

2-3 Zweige Rosmarin

1 EL Butter

1 EL Mehl

In lauwarmem Wasser 20 Minuten einweichen

Die Bouillon aufkochen und Tomaten darin

10 Minuten leise köcheln

Steinpilze ausdrücken und fein schneiden.

Rosmarinnadeln vom Zweig lösen und hacken.

Schalotten hacken. Tomaten klein schneiden.

Alles in 1 EL Butter andünsten. Mit 1 EL Mehl

bestäuben. Mit der Bouillon ablöschen.

Einweichwasser von den Steinpilzen dazugeben.

200 g Champignons

1 EL Butter

Champignons in Scheiben schneiden und in 1 EL

Butter anbraten. Allfällig austretender Saft

verdampfen lassen. Wegstellen.

Den Rahm zur Suppe geben und alles, ohne die

Champignons, fein mixen. Mit Salz und Pfeffer

abschmecken. Eine Prise Safran begeben.

Vor dem Servieren die Suppe nochmals

aufkochen. Die Champignons beifügen und nur

noch gut heiss werden lassen. Mit Rosmarin

garnieren.

Weinvorschlag: Der milde „Ripasso“ von Recchia/Masua passt ausgezeichnet zu dieser feinen Suppe.

Pilze und Pasta

Spaghetti mit Steinpilzen

Für 4 Personen:

500 g kleine (wenn möglich)
Steinpilze, geputzt, in Scheiben
50 g Butter

Die Butter zerlassen und die Steinpilze darin gar
braten.

1 Knoblauchzehe, fein gehackt
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Dazugeben und kurz mitbraten
Salzen, pfeffern

350 g Spaghetti

Währenddessen Spaghetti in reichlich Salzwasser
„al dente“ kochen. Auf ein Sieb giessen und
abtropfen lassen.
Steinpilze unter die Spaghetti mischen

1 Bund glatte, fein gehackte
Petersilie

Darüber streuen und anrichten.

Weinvorschlag: Dieses raffiniert einfache Gericht, einer meiner Lieblingen unter den Pilzgerichten, verlangt nach einem ebenso schönen, gradlinigen Tropfen: „Dule“ Cannonau von Giuseppe Gabbas, mit 3 Bicchieri vom Gambero Rosso ausgezeichnet.

Emmi's Waldlasagne

Für 4 Personen:

150 g Lasagneblätter

in viel Salzwasser al dente kochen, kalt abspülen, gut abtropfen lassen

Pilzfüllung:

1 Zwiebel gehackt

andämpfen

etwas Knoblauch

20 - 30 g gedörrte Totentrompeten

zugeben

150 g Mortadella

in feine Streifen schneiden, mitdämpfen

1 dl Vollrahm

beifügen, 5 Minuten köcheln lassen, würzen.

Sauce:

2 - 3 dl Bechamelsauce

zubereiten

Muskat, Salz, schwarzer Pfeffer

Sauce würzen

100 g Sprinz

in die Sauce rühren

Eine Gratinform einfetten, den Boden mit Lasagneblätter auslegen. Einen Teil der Pilzfüllung und der Bechamelsauce darüber geben, dann wieder eine Lage Lasagneblätter usw., total 3 Lagen.

Backen: 20 - 30 Minuten in der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens.

Wichtig: in den ersten 10 - 15 Minuten mit Alufolie zudecken. Die Lasagne muss hellbraun bleiben.

Weinvorschlag:

Zu diesem raffinierten, aromatischen Gericht empfehle ich Ihnen:
Clos du Château, Assemblage von Pinot Noir und Merlot von Charles
Bonvin, Wallis

Pilz-Lasagne

Dieses eher reichhaltige und in der Zubereitung Gericht bietet sich als erster Gang eines üppigen Festmenus an. Wenn Sie es mit einem Salat servieren, eignet es sich aber ebenso als Hauptmahlzeit.

Für 4 - 6 Personen:

300 g Lasagneblätter
reichlich Salzwasser
etwas Öl

Salzwasser aufkochen und etwas Öl hinein geben, um das Verkleben der Teigblätter zu verhindern. Diese einzeln ins kochende Wasser geben und al dente kochen. Heisses Wasser abschütten. Die Lasagneblätter mit kaltem Wasser übergiessen und anschliessend auf einem trockenen Tuch ausbreiten.

5 EL Olivenöl
1 Karotte, fein gehackt
1 Selleriestange, fein gehackt
2 Schalotten, fein gehackt

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Karotten, den Sellerie und die Schalotten 5 - 6 Minuten darin dünsten.

250 g Hackfleisch vom Kalb

Das Hackfleisch dazugeben und unter Rühren 10 Minuten braten.

1/2 kg sehr frische Röhrenpilze,
gesäubert und in Scheiben
geschnitten
1 Dose geschälte Tomaten (400 g)

Pilze in heissem Öl braten bis allfällig austretende Flüssigkeit verdampft ist. Tomaten hinzufügen und das Ganze weitere 20 Minuten garen. Die Pfanne vom Herd nehmen.

100 g dicke Scheiben
Parmaschinken oder anderer
Trockenschinken in feine Scheiben
geschnitten

Schinkenstreifen untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

200 g dünne Scheiben Fontina
(italienischer Käse)
100 g frisch geriebener Parmesan

Den Ofen auf 220° vorheizen. Zuerst etwas Sauce auf dem Boden einer feuerfesten Form verteilen. Einige Teigblätter darauf legen und diese leicht mit Sauce bedecken.

Mit etwas Fontina bedecken und anschliessend mit ein wenig Parmesan bestreuen.

In dieser Reihenfolge die Form füllen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die Lasagne im vorgeheizten Ofen 20 Minuten backen. Mit einem Messer zerteilen und gleich servieren.

Weinvorschlag: Zu diesem Italienische Küchenklassiker empfehle ich Ihnen eine Assemblage von Primitivo und Merlot von Feudi di San Marzano.

Pilz-Spezialitäten

Pilz-Pizza

Diese Pizza kann mit frischen und tiefgefrorenen Steinpilzen oder auch mit gemischten Pilzen zubereitet werden. Zuchtchampignons bieten eine gute Alternative, wenn diese Pizza ausserhalb der Saison gebacken wird.

Ergibt 4 Pizzas:

600 g Mehl
45 g Frischhefe oder 1 Beutel
Trockenhefe
1 Prise Salz
300 ml warmes Wasser
2 EL Olivenöl

Für den Teig 1 Prise Salz und 2 EL Olivenöl zum Wasser geben und die Hefe darin auflösen. Das Mehl auf die Arbeitsfläche häufen und die Hefemischung nach und nach in die Mitte tropfen lassen, dabei vom Rand aus das Mehl einarbeiten, bis die Flüssigkeit völlig aufgenommen ist und sich ein grosser Klumpen bildet. Diesen so lange kneten, bis sich ein glatter Teig ergibt. Zu einer Kugel rollen und in eine bemehlte Schüssel legen. Die Oberfläche mit Öl einstreichen, damit sich keine harte Kruste bildet. Den Teig mit einem trockenen Tuch abdecken und 1 Stunde an einem warmem Ort (mindestens 20°C) gehen lassen.*

400 g Pilze, nach Möglichkeit
Steinpilze, geputzt und in Scheiben
geschnitten
4 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe gehackt

Inzwischen die Pilze unter Rühren im Öl scharf anbraten bis allfällig austretende Flüssigkeit verdampft ist. Den Knoblauch zufügen und die Pfanne vom Herd ziehen.

Den Teig in vier Portionen teilen und mit dem Handballen Böden von 27 cm Durchmesser formen. Diese in eingeölte Pizzaformen legen und die Pilze mit dem Öl darauf verteilen.

1 EL frischer Thymian
Salz und Pfeffer
4 EL frisch geriebener Parmesan
etwas Öl zum Beträufeln

Mit Thymian würzen, salzen und pfeffern. Mit Parmesan bestreuen und zuletzt mit etwas Öl beträufeln.

Die Pizzas im 220° vorgeheizten Ofen 10 Minuten backen und heiss servieren.

*Tipp: Fertiger Pizzateig aus dem Laden eignet sich auch ausgezeichnet.

Weinvorschlag: Ein währschaftes Gericht, dazu ein währschafter, ehrlicher Wein: Cartacante Montecucco von Basile aus der Toscana

Pilz-Paella

500 g Pouletfleisch gewürfelt
3 – 4 EL Öl

In einer grossen Paella-Pfanne oder Bratpfanne das Geflügelfleisch im Öl kurz anbraten. Beiseite stellen.

2 rote Paprikaschoten

Die Paprikaschoten entkernen, in Streifen schneiden und im Öl langsam anbraten, bis feine schwarze Rändchen sichtbar sind. Beiseite stellen.

2 Zwiebeln
1 Bund Petersilie

Fein hacken und im Öl gelbbraun andünsten
Fein gehackte Petersilie den Zwiebeln begeben und kurz mitbraten, bis sie den typischen Caramelgeschmack hat. Beiseite stellen.

500 g Mischpilze

in 3 – 4 cm grosse Stücke schneiden, im Öl anbraten, bis alle Flüssigkeit verdunstet ist.

4 Knoblauchzehen

ganz fein hacken, die Hälfte davon in wenig Öl kurz anbraten, d.h. 10-20 Sekunden und sofort unter die Pilze ziehen. Den restlichen Knoblauch zu den Pilzen geben.

2 Tomaten, gebrüht, gehäutet und
grob zerteilt

Tomaten, Pilze und die restlichen vorbereiteten Zutaten mischen.

2 TL Paprika süss
1 TL Paprika scharf

beifügen

1 l Wasser aufkochen
300 g Reis (am besten parboiled)
1 Würfel Geflügelbouillon, Salz

Den Reis in das kochende Wasser geben. Ein Würfel Geflügelbouillon begeben, salzen.

1 Briefchen Safranpulver
schwarzer Pfeffer

beifügen
Würzen nach Belieben

1 kleine Büchse Ananas
(nach Belieben)

In kleine Würfel schneiden und inkl. Saft beifügen.

Nochmals mit allen Gewürzen kräftig, nach Bedarf nachwürzen. Alle Zutaten gar ziehen lassen, bis der Reis alle Flüssigkeit aufgesogen hat, aber noch etwas Biss hat.

Evtl. Flüssigkeit nachgiessen.

Mit der restlichen Petersilie bestreuen. Die Paella mit einem Deckel oder Alufolie bedecken und vor dem Servieren 15 – 20 Minuten ruhen lassen.

Dazu passt ein spanischer Landwein, z.B. Castello Perellada Reserva oder Coto de Imaz Reserva.

Weinvorschlag: Dieses klassische Rezept, - eines von hunderten in Spanien - verlangt nach einem kräftigen Tropfen: „Lar de Sotomayor“ von Domeco de Jarauta, ein eleganter Rioja_ohne den bekannten Erdgeruch.

Risotto mit Steinpilzen oder Champignos

Am besten gelingt dieser Risotto natürlich mit Steinpilzen oder Maronenröhlingen, doch kann man alternativ auf Champignons und getrocknete Steinpilze ausweichen. Auch mit einer Mischung aus verschiedenen Waldpilzen gelingt dieses Gericht sehr gut.

Für 4 Personen:

Ca 400g kleine, feste Steinpilze oder Champignons bzw. Waldpilze und dazu 25 g getrocknete Steinpilze	Die getrockneten Steinpilze verwendet werden, diese ¼ Stunde in einer kleinen Schale Wasser einweichen. Inzwischen die frischen Pilze in Scheiben schneiden.
1 kleine Zwiebel, fein gehackt 2 EL Olivenöl 30 g / 2 EL Butter	Die Zwiebel in Öl und Butter dünsten. Sobald sie zu bräunen beginnt, die Pilze zugeben und bei mässiger Hitze einige Minuten mitdünsten bis die austretende Flüssigkeit verdampft ist. Die getrockneten Steinpilze fein zerkleinern und zu den gedünsteten Pilzen geben. Das Einweichwasser zurückbehalten und später zusammen mit der Brühe angiesen.
350 g Arborio-Reis	Den Reis in den Topf schütten und 1 – 2 Minuten rühren, bis er gleichmässig mit Fett überzogen ist.
1,5 l heisse Hühnerbouillon oder Wasser und dazu 2 Würfel	Nun die Bouillon (die in einem zweiten Topf leise köchelt) schöpfkellenweise zum Reis giessen. Dabei hin und wieder mit einem Holzlöffel rühren. Sobald der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat, wieder etwas nachgiessen. Diesen Vorgang so lange fortsetzen, bis der Reis al dente ist (nach etwa 20 – 25 Minuten). Fünf Minuten vorher die Pilze beifügen.
Salz, frisch gemahlener Pfeffer 1 EL Butter 60 g frisch geriebener Parmesan	Den Risotto vom Herd nehmen, salzen und pfeffern. Zum Schluss Butter und Parmesan unterrühren. Der Risotto sollte jetzt sämig und dickflüssig sein. Nach Belieben jede Portion mit einer Pilzscheibe garnieren und den Risotto heiss servieren.

Weinvorschlag: Ein feiner Tropfen zu einem feinen Gericht: „Il Passo“ , eine Assemblage von Nero d'Avola, Merlot und Nerello Cappuccio von Zabù aus Sizilien

Steinpilz-Risotto de Luxe

Am besten gelingt dieser Risotto natürlich mit Steinpilzen,

Für 4 Personen:

500 g kleinere, feste Steinpilze

Pilze von Erdresten säubern, Frass-Stellen ausschneiden, je nach Grösse halbieren oder vierteln und in ca. 3.4 mm dicke Scheiben schneiden. Öl in einer weiten Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten bis die austretende Flüssigkeit verdampft ist. Wegstellen.

25 g getrocknete Steinpilze

Diese ¼ Stunde in einer kleinen Schale Wasser einweichen, dann ausdrücken und grob hacken. Einweichwasser wegstellen, später zum Reis geben.

1 kleine Zwiebel gehackt

Die gehackte Zwiebel in Öl und Butter dünsten.

1 Knoblauchzehe feingehackt

Sobald sie zu bräunen beginnt Knoblauch dazugeben. Nicht mehr weiterbraten da sonst der Knoblauch bitter wird.

2 EL Olivenöl

30 g / 2 EL Butter

Den Reis sofort in den Topf schütten und 1 – 2 Minuten rühren, bis er gleichmässig mit Fett überzogen ist.

350 g Arborio-Reis

2 dl trockener Weisswein

Mit dem Wein ablöschen. Fast ganz einkochen.

1,5 l heisse Hühnerbouillon oder

Wasser und dazu 2 Würfel

Heisse Bouillon) schöpfkellenweise an den Reis giessen. öfters mit einem Holzlöffel rühren. Die eingelegten getrockneten Steinpilze sowie das Einweichwasser dazugeben. Sobald der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat, wieder etwas nachgiessen. So lange fortfahren, bis der Reis sämig und doch al dente ist.

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Ca.15 Minuten nach Kochbeginn die Hälfte der gebratenen Pilze begeben.

2 EL Butter

Salzen und pfeffern.

60 g frisch geriebener Parmesan

Butter und Parmesan unterrühren.

40 g Pinienkerne

Nochmals kurz aufkochen und Konsistenz des Risottos prüfen. Evtl. mit Bouillon verdünnen. Der Risotto muss sämig und dickflüssig sein.

16-20 Cherry-Tomaten

Pinienkerne In etwas Öl kurz anbraten,

Tomaten dazugeben und anbraten bis sie knapp gar sind

Risotto in vorgewärmten Tellern anrichten.

Die zweite Hälfte Pilze kurz aufwärmen und mit den Pinienkernen und den Tomaten darauf verteilen.

Nach Belieben Parmesan darüber streuen.

8 Scheiben Parma-Rohschinken

Schinken dazulegen

Weinvorschlag:

Der aussergewöhnliche „Grand Vin, Pinot Noir“ von Wolfer aus dem Thurgau mit seinen vielschichtigen Aromen passt hervorragend zu diesem Risotto

Gefüllte Pilzhüte (im Backofen überbacken)

Für 4 Personen als Vorspeise oder mit Beilagen (z.B. ein Risotto oder feine Nüdeli) als Hauptgericht.

8 – 12 Hüte von jungen, aber schon grösseren fleischigen Pilzarten, z.B. Champignons oder Röhrlinge
Salz

Die Pilzhüte vorsichtig aushöhlen, salzen und in eine gefettete feuerfeste Form oder auf das Backblech setzen.
Das herausgelöste Pilzfleisch fein hacken.

Füllung:

1 EL Butter
½ rote Peperoni, entkernt und fein gewürfelt
1 kleine Zwiebel gehackt
1 – 2 Knoblauchzehen, durchgepresst
75 g geräucherter Schinken, feingewürfelt

Das Pilzfleisch, die Paprikaschote, die Zwiebel, den Knoblauch und den Schinken in der Butter 5 Minuten dünsten.

Salz, Pfeffer

Mit Salz und Pfeffer abschmecken

½ TL Tymian
1 EL gemischte Kräuter (Salbei, Basilikum, Majoran oder Oregano), fein gehackt
1 Tomate, gebrüht, gehäutet und fein gewürfelt

Die Kräuter und die Tomate unterheben und in die vorbereiteten Pilzhüte füllen.

Butterflöckchen
2 EL Parmesan, gerieben und vermischt mit EL Paniermehl

Mit Butterflöckchen besetzen und mit der Parmesan-Paniermehl-Mischung bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 15 Minuten backen.

Weinvorschlag: Der „Caliza“ von Marques de Griñon, eine Assemblage von Syrah und Petit Verdot gefällt mir sehr gut zu diesem klassischen, an Aromen reichen, Pilzgericht.

Chili con funghi

500 g feste Pilze, z.B. Champignons,
Austernpilz, Eierschwämme,
Täublinge oder feste Waldpilze
2 EL Olivenöl
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 dl trockener Weisswein

Die Pilze säubern, in grobe Stücke teilen.
Im Olivenöl solange andünsten bis austretender
Pilzsaft verdampft ist. Gehackte Zwiebeln unter-
rühren mitdünsten bis sie glasig sind. Fein gehackter
Knoblauch unterziehen, dann mit Weisswein
ablöschen. Wegstellen.

500 g rote Bohnen, am Vortag
eingeweicht
500 g Tomaten aus der Büchse
oder sehr reife, frische Tomaten
1-2 Peperoncini, je nach Grösse
2-3 Lorbeerblätter
1 Zweig Bohnenkraut
3 dl Bratensauce
1 EL Tomatenpüree

Eingeweichte Bohnen abgiessen und mit frischem
Wasser bedecken. Peperoncini fein schneiden,
Lorbeerblatt und Bohnenkraut dazu geben.
Zugedeckt kochen lassen bis die Bohnen fast gar
sind.
Tomaten in kleine Stücke schneiden und mit dem
Jus beifügen. 1 EL Tomatenpüree beifügen. Alles
nochmals 10 bis 15 Minuten köcheln lassen bis die
Bohnen gar sind.
Pilze und Bratensauce darunter mischen.
Zuletzt vorsichtig mit Cayennepfeffer und Salz
abschmecken.

Weinvorschlag: Ein kräftiges Gericht mit einer grossen Aromenvielfalt. Der „Taurus“ von Marco Real aus dem Toro-Gebiet bringt die Kraft mit, um mit diesen peppigen Aromen und Geschmäckern mitzuhalten.

Pilz-Gulasch

Für 4 Personen:

100 g durchgewachsener Speck, gewürfelt
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Peperoni, entkernt, in dünnen Streifen
1 EL Öl

Den Speck würfeln, etwas anbraten und die Zwiebel darin glasig dünsten. Wegstellen.

Die Peperonistreifen im heissen Öl solange braten bis sie dunkle Rändchen bekommen.

700 g Mischpilze, fein aufgeschnitten
1 – 2 kleine Zucchini, in Scheiben
3 Tomaten, gebrüht, gehäutet und gewürfelt
2 Knoblauchzehen gehackt

Die Pilze scharf anbraten bis allfällig austretender Saft verdampft ist. Die Zucchini, die Tomaten und den Knoblauch zufügen, dann 8-10 Minuten zusammen mit Speck, Zwiebeln und Peperoni schmoren.

Salz, Pfeffer
1-2 TL Rosenpaprika

Mit Salz, Pfeffer und mit dem Rosenpaprika abschmecken. Je nach gewünschter Schärfe mit Cayennepfeffer oder scharfem Paprika nachwürzen

Cayennepfeffer oder scharfer Paprika

1 EL Mehl
1 dl Rahm, süss oder sauer

Das Mehl mit dem Rahm verquirlen und unterrühren, noch einmal aufkochen.

Variante: Das Gulasch kann mit gewürfeltem Pouletbrustfleisch oder Schweinsragout ergänzt werden. Dies 3-4 Minuten heiss anbraten und dem Gulasch untermischen.

Weinvorschlag: Der leicht süssliche aber doch kräftig-scharfe Aromen-Mix verlangt nach einem Wein von ähnlicher Art. „A“ Altico, ein reiner Syrah von der Bodegas Carchelo, aus dem Süden Spaniens.

Gnocchi mit Morcheln

Die Saison für Morcheln ist kurz. Da sie sich jedoch ausgesprochen gut trocknen lassen, stehen sie das ganze Jahr über zur Verfügung. Die Kombination von italienischen Gnocchi, jenen berühmten Klösschen aus Kartoffeln und Mehl, dem Hauch einer sämigen Sauce und delikaten Morcheln, lässt einem das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Für 4 Personen:

40 g getrocknete Morcheln

Die Morcheln 20 Minuten bzw. bis sie weich und schwammig sind, in lauwarmem Wasser einweichen. Inzwischen die Gnocchi zubereiten.

900 g mehliges Kartoffeln, gekocht und warm zerstampft

200 g Mehl

1 Prise Salz

Auf der Arbeitsfläche nach und nach das Mehl mit dem Salz unter die Kartoffeln kneten, bis sich ein weicher, geschmeidiger Teig ergibt.

Mit den Händen 2 cm dicke Rollen formen (mit Mehl bestäuben, damit sie nicht kleben) und diese in 3 cm lange Stücke schneiden. Eine grosse, möglichst hölzerne Gabel mit den Zinken nach unten in die linke Hand nehmen. Mit dem Daumen die Teigstücke gegen die Zinken drücken und anschliessend auf ein sauberes Tuch legen. Die Gnocchi sollen aussehen wie geriffelte Muschelschalen.

2 Schalotten, gehackt

45 g / 3 EL Butter

1 Dose geschälte Tomaten (400 g), fein gehackt

Für die Sauce die Morcheln abtropfen lassen. Die Schalotten in der Butter goldbraun dünsten.

Morcheln und Tomaten dazugeben und 5 Minuten garen.

1 kleiner Becher Crème double
Salz und Pfeffer

Die Sauce mit Crème double verfeinern, salzen und pfeffern.

Die Gnocchi in reichlich Salzwasser kochen. Sie sind gar, sobald sie an die Oberfläche steigen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen, gut abtropfen lassen und mit der Sauce vermischen.

50 g frisch geriebener Parmesan

Mit Parmesan bestreuen und servieren.

Weinvorschlag:

Ein feinaromatisches Gericht wie dieser italienischer Klassiker verlangt nach einem feinen Wein: „Dule“ von Gabbas, erfüllt diese Anforderung in idealer Art und Weise.

Gebratene Parasols

Für 4 Personen:

400 g Pilze

Die Hüte auf der Oberseite mit einem feuchten Tuch abreiben, aber nicht waschen. Die Lamellen auf eventuelle „Insassen“ hin inspizieren.

3 Eier
Salz, Pfeffer

Die Eier verquirlen, salzen und pfeffern.

Paniermehl

Die Pilze zuerst in der Eimischung und anschliessend im Paniermehl wenden. Darauf achten, dass sie ganz bedeckt sind.

Öl zum Ausbacken

Reichlich Öl erhitzen und die Hüte behutsam hineinlegen. Einzeln bei mässiger Hitze beidseitig goldbraun backen.

Dazu gutes, frisches Brot und einen knackigen Salat - und schon ist ein köstliches spät-sommerliches Essen zubereitet.

Dazu gutes, frisches Brot und einen knackigen Salat, und schon ist ein köstliches spätsommerliches Essen zubereitet.

Weinvorschlag: Ein einfaches Gericht – ein einfacher Wein: „Lese gut“ von Marques de Griñon, unkompliziert, aber sehr fein und kräftig.

Pikantes Pilz-Tartar

Für 4 Personen:

600g Pilze
2 EL Oel

Die Pilze in grobe Stücke schneiden. In 2 EL Oel dünsten bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
3 Eigelb
1 EL Kapern gehackt
2 Essiggurken gehackt
6-8 Oliven gehackt
1 EL Oel
1 TL Zitronensaft
1 EL Senf
1 Spritzer Worcestershire-Sauce
1 Spritzer Tabasco
Salz, Pfeffer

Die Eier verquirlen, salzen und pfeffern.
Zwiebel und Knoblauch fein hacken, mit den restlichen Zutaten umrühren.

Pilze dazugeben und gut kneten.
Mit Salz und Pfeffer rassig abschmecken.
Zu einem runden Steak formen und auf Tellern mit etwas Salat geschmückt anrichten
Reichen Sie dazu knusperiges Toastbrot oder als Hauptmahlzeit einen knackigen Blattsalat

Tip: Je nach Geschmack mit wenig Cognac oder Whisky parfümieren

Weinvorschlag: Zu diesem „noblen“ Gericht empfehle ich einen edlen Tropfen: „Padus“ der herrliche Rioja von Palacios Duque

Pilz-Pfeffer

Für 4 Personen:

400g Pilze
2 EL Oel

Die Pilze im heissen Oel dünsten, bis die austretende Flüssigkeit eingekocht ist.
Mit einem Messer fein hacken.
Auskühlen lassen

1 Zwiebel, 1 Rüebli
1 Knoblauchzehe
1 Stück Sellerieknollen
1 Würfel Bratensauce
4 dl Rotwein
1 dl Essig
10-12 Wachholderbeeren
10-12 Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
1 Rosmarinzweig

Inzwischen Knoblauch, Zwiebel, Rüebli und Sellerie grob hacken, mit dem Rotwein, Essig und den Gewürzen aufkochen. Etwa 30 Minuten leicht köcheln lassen. Absieben, Flüssigkeit zu den Pilzen geben.
Mit der Bratensauce abbinden, wenn nötig nochmals mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.
Bis hier am Vortag zu bereiten, kühl lagern. Vor dem Servieren aufkochen.

1 kleine Zwiebel, grob geschnitten.
12 Trauben, halbiert
Wenig Öl
Geröstete Brotwürfeli
Salz, Pfeffer

Auf Teller anrichten. Zwiebel und Trauben in wenig Öl kurz anbraten, zusammen mit den Brotwürfeli über den Pfeffer verteilen. Dazu passen Spätzli, Teigwaren oder Reis.

Weinvorschlag: Der kräftige „Noir Divin“ eine interessante Assemblage mit Gamaret, Merlot und Garanoir von der Domaine du Paradis im Genfer Hinterland passt zu diesem vom Rotwein geprägten Gericht ausgezeichnet.

Pilzler-Fondue

Grundrezept für 4 Personen:

600 g Fonduemischung
4 dl trockener Weisswein
4 Knoblauchzehen
4 EL Kirsch
1 EL Maizena
Muskat, Pfeffer, Paprika,
1 kg Brot in Scheiben geschnitten

Fonduepfanne mit einer halbierten Knoblauchzehe ausreiben, restlicher Knoblauch in Scheiben schneiden.
Weisswein Käsemischung Knoblauch und Gewürze in die Pfanne geben und unter ständigem Rühren aufkochen. Maizena und Kirsch auflösen und dazu rühren, Auf einem Tischrechaud servieren.

Mit gedünsteten Pilzen:

150 g Pilze
Salz, Pfeffer
1 EL gehackte, frische Kräuter

Pilze fein schneiden, im heissen Öl gut anbraten bis evtl. austretende Flüssigkeit verdampft ist.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Gehackte Kräuter schnell mitdünsten und kurz vor dem Servieren unter das Fondue ziehen.

Mit getrockneten Steinpilzen

30 g getrocknete Steinpilze

Pilze 20 Minuten in Wasser einlegen. Ausdrücken und in nicht zu kleine Stücke schneiden. Beifügen.

Weinvorschlag: Schweizer trinken einheimischen Weisswein zu diesem Gericht. Zum Beispiel: „Johannisberg“ von Charles Bonvin aus dem Wallis Rosé von Pinot Noir-Trauben als Alternative: „Oeil de Perdrix“ vom Château d'Auvernier.

Pilz-Gratin

Für 4 Personen:

600 g braune Champignons
200 g Eierschwämmchen und/oder
Kräuterseitlinge*

Die Pilze kurz spülen und in grobe Stücke schneiden.

250 g Cherrytomaten
Salz, Schwarzer Pfeffer aus der
Mühle

Die Cherrytomaten halbieren. Die Schnittfläche mit Salz und Pfeffer bestreuen.

2 Frühlingszwiebeln
4-6 Zweige Thymian
1 Bund glattblättrige Petersilie

Die Frühlingszwiebeln mit samt dem Grün hacken. Thymianblättchen von den Zweigen streifen. Die Petersilie fein hacken.

4 EL Olivenöl
0,5 dl Noilly Prat oder Weisswein
1 Teelöffel Essig
1 Teelöffel Worcestershire-Sauce
2 dl Rahm
50 g Geriebener Sbrinz

Den Backofen auf 230° vorheizen.
Eine feuerfeste Form leicht einbuttern.
In einer Bratpfanne das Olivenöl kräftig erhitzen. Die Frühlingszwiebeln darin andünsten. Dann die Hitze auf höchste Stufe stellen, die Pilze beifügen und unter Wenden anbraten bis die Pilzflüssigkeit vollständig verdampft ist.
Steinpilze ausdrücken, fein hacken und den restlichen Pilzen beifügen.

20 g getrocknete Steinpilze
15 Minuten in wenig Wasser
einweichen

Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian, Petersilie, Noilly Prat oder Weisswein, Essig sowie Worcestershire-Sauce beifügen und alles nochmals auf grossem Feuer einkochen lassen bis fast kein Jus mehr vorhanden ist. Zuletzt die Tomaten und den Rahm beifügen und nochmals kurz, kräftig aufkochen. In die gebutterte Form geben und mit Sbrinz bestreuen.

Den Pilzgratin im 230°C heissen Ofen in der Mitte etwa 12 Minuten überbacken bis der Käse goldbraun ist.

Als Beilage passen Reis, oder kleine in der Schale gebratene evtl. mit Rosmarin gewürzte Kartoffeln.

Tipp: Es kann natürlich auch eine schöne Walpilmischung mit z.B Steinpilzen, Maronenröhrlingen, Eierschwämmen, Rotfussröhrlingen etc. verwendet werden.

Weinvorschlag: Der feine Ostschweizer aus dem Thurgau: Pinot Noir Classique von Wolfer

Stroganoff von Waldpilzen

Für 4 Personen:

600 g frische Waldpilze, gerüstet
1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
2 dl Weisswein

2 mittelgrosse reife Tomaten

1 rote Peperoni
1 Zwiebel gehackt
1 Zehe Knoblauch gehackt

3 dl Bratensauce
2 EL Tomatenpüree
2 EL Paprikapulver
1 dl Rahm
2 dl Wasser
Salz, Pfeffer
Kräuter:

Pilze in mundgerechte Stücke schneiden und im heissen Öl anbraten bis allfällig austretender Pilzsaft verdampft ist.
Mit dem Weisswein ablöschen und einkochen lassen bis nur noch ganz wenig Flüssigkeit bleibt.
Tomaten in heissem Wasser brühen, Haut abziehen und Tomaten in kleine Würfel schneiden. Essigurke in Streifen schneiden. Alles mit den Pilzen 10-15 Minuten aufkochen. Wegstellen.

Inzwischen Peperoni entkernen, vierteln und in Streifen schneiden, dann im heissen Öl anbraten bis sich braune Rändchen zeigen. Gehackte Zwiebel mitbraten bis sie goldbraun ist. Gehackter Knoblauch ganz kurz mitbraten. Sofort mit den Pilzen mischen.

Bratensauce, Tomatenpüree, Paprikapulver, Rahm, Wasser, Salz und Pfeffer dazugeben und das Ganze zu einer sämigen Sauce auf niedrigem Feuer aufkochen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Wer's scharf mag evtl. mit Cayenne-Pfeffer nachwürzen.
Anrichten und mit den Kräutern bestreuen.
Dazu passt Reis oder feine Nüdeli.

Tipp: Wer die Essigurken nicht liebt oder unpassend findet, kann sie weglassen.

Weinvorschlag: Zu diesem raffinierten Gericht empfehle ich Ihnen einen ebenso raffinierten Wein: „Humagne Rouge“ von „Charles Bonvin“ aus dem Wallis

Fisch und Meeresfrüchte

Seezunge mit Steinpilzen

Schmeckt mit Lachs oder Zahnder auch sehr fein!

Für 4 Personen:

4 mittelgrosse Seezungen
küchenfertig, d.h. ohne Innereien
Mehl
50 g Butter

Die Seezungen im Mehl wenden.
50 g Butter in einer Pfanne erhitzen und einen Fisch darin auf beiden Seiten gut knusprig braten. Prozedur für die restlichen 3 Fische fortsetzen. Im lauwarmen Ofen warm halten.

400 g Steinpilze
1 Schalotte fein gewürfelt
40 g Butter
1 dl trockener Weisswein
Saft von 1 Zitrone

Für die Sauce die Butter in der gesäuberten Fischpfanne erhitzen und die Schalotten darin glasig braten. Die Pilze hinzufügen und unter ständigem Rühren braten bis der sich bildende Pilzsaft verdampft ist.

Wein und Zitronensaft dazu giessen und unter rühren. 1 Minute aufkochen lassen.

3 EL Petersilie sehr klein gehackt
Dill grob gehackt.

Petersilie und die Hälfte des Dills untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseite stellen.

Vor dem Servieren die Seezungen sorgfältig filetieren:

Einen Schnitt entlang des Rückgrates ausführen, Flossen Schwanz und Kopf abschneiden. Von der Mitte aus zuerst das rechte dann das linke obere Filet vorsichtig abheben. Wenn die Seezunge gar ist, lösen sich die Filets leicht von den Gräten. Das Grätenskelett so behutsam entfernen, dass der untere Teil des Fisches intakt bleibt.

Zum Servieren den unteren Teil eines Fisches auf einen vorgewärmten Teller geben, etwas von der Pilzsauce darauf verteilen und die beiden oberen Filets darauf legen. Etwas erwärmte Butter darüber träufeln und mit dem restlichen Dill garnieren

40 g Butter

Weinvorschlag:

Für Barriqueliebhaber passt der „Chardonay Barrique“ vom Château d'Auvernier ausgezeichnet. Sonst schlage ich einen „Verdejo Rueda Blanco“ vor, ein wunderbarer, einfacher, aromatischer Tropfen von der Bodegas Montespina

Safranreis mit Crevetten und Totentrompeten

Dieses Gericht bietet sowohl dem Gaumen als auch dem Auge etwas. Dies in Folge des schönen Kontrastes der schwarzen Totentrompeten mit dem gelben Safran-Reis.

Für 4 Personen:

150 g Reis
½ Würfel Bouillon
1 Prise Safran

Den Reis nach Anweisung auf der Packung kochen. ½ Würfel Bouillon mitkochen
Gegen den Schluss den Safran beigegeben

4 EL Olivenöl
1 Kleine Zwiebel
40 g getrocknete Totentrompeten

Die Pilze im Wasser 30 Minuten einweichen, ausdrücken
Die Zwiebeln im Olivenöl glasig braten.
Pilze zu den Zwiebeln hinzufügen und 5 Minuten schmoren. Den Wein dazu giessen und köcheln bis der Alkohol verdampft ist.

400 g kleine, rohe Crevetten

Salz und Pfeffer
20 g Butter
1 EL Zitronensaft
1 EL zerkleinerte Petersilie

Die Butter in einem anderen Topf zerlassen, Crevetten beifügen und ca. 5 Minuten köcheln.
Zitronensaft und Petersilie unterrühren.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren auf jedem der vorgewärmten Teller einen Reisring formen, und die Crevetten in der Mitte platzieren, dann mit den Totentrompeten garnieren

Weinvorschlag: Dazu passt ein eleganter Rotwein: „MIROS“ Tempranillo von der Bodegas Peñafiel im Ribero del Duero

Pilze konservieren

Trocknen

Geeignete Pilze:

Nicht alle Pilze eignen sich zum Trocknen. Arten mit faserigem Fleisch, werden unter Umständen zäh, andere verlieren ihr Aroma. Die besten Resultate erzielen:

Steinpilz (*Boletus edulis*) und Maronenröhrlinge (*Boletus Badius*)

Dessen Fleisch lässt sich optimal schneiden und trocknen, sein Aroma wird durch das Trocknen noch intensiviert, und der Pilz gewinnt nach dem Wässern seine ursprüngliche Beschaffenheit weitgehend zurück.

Morcheln (*Morchella elata* und *M. esculenta*)

Die Pilze können ganz getrocknet werden. Schauen Sie sich die Stielbasis gekaufter Ware an, da sie häufig verschmutzt ist.

Totentrompete (*Craterellus cornucopiodes*)

Wegen des wasserarmen Fleisches ideal zum Trocknen, wobei das Aroma noch zunimmt. Der Pilz gewinnt seine ursprünglichen Eigenschaften weitgehend zurück und lässt sich auch leicht zerreiben.

Krause Glucke (*Sparassis crispa*)

Dank seiner Textur und seinem milden Aromas zum Trocknen ideal. Nach dem Wässern weist das Fleisch wieder die typische knorpelige Beschaffenheit auf, welche diesen Pilz besonders als knackige Zutat für Suppen und ähnliche Gerichte so begehrt macht. Zum Trocknen geeignet, aber nur bedingt empfehlenswert sind Wiesenchampignons (*Agaricus campester*), Hallimasch (*Armariella*), Semmelstoppelpilz (*Hydnum repandum*) und Goldröhrlich (*Suillus grevillei*). Am ungeeignetsten von allen ist der Pfifferling (*Cantharellus cibarius*), der durch das Trocknen hart und recht geschmacklos wird.

Hinweise:

- Pilze, die getrocknet werden sollen, auf keinen Fall waschen. Stattdessen Schmutz oder unansehnliche Stellen abbürsten bzw. abschneiden (Sandrückstände fallen nach dem Trocknen von selbst ab).
- Verarbeiten Sie nur frische und reife, aber keinesfalls überreife Exemplare. Eine vereinzelte Insektenlarve in einem grossen Steinpilz soll Sie nicht irritieren – sie wird das Feld räumen, sobald sie den Pilz in Scheiben schneiden.
- Bei grösseren, fleischigen Arten (z.B. Röhrenpilze) Hut und Stiel in 5 mm dicke Scheiben schneiden.
- Im Dörrex trocknen bis sie ganz trocken sind.
- Die Pilze in luftdicht verschlossenen Behältern oder Plastiksäcken aufbewahren. Sie müssen absolut trocken sein, da sie sonst schimmeln.
- Pilzpulver kann man aus völlig getrockneten Pilzen im Mörser oder Mixer herstellen. In ein luftdicht verschliessbares Glas füllen und zum Abschmecken von Suppen oder Saucen verwenden. Getrocknete Steinpilze, Maronenröhrlinge und Totentrompeten sind am besten geeignet und können des Geschmacks wegen ideal mit anderen Arten kombiniert werden.

Verarbeitung getrockneter Pilze

In lauwarmem Wasser etwa 15 Minuten bzw. nach entsprechender Rezeptangabe einweichen. Getrocknete Shiitake benötigen länger (etwa 30 Minuten). Den meist verschmutzten und zähen Stiel entfernen. Das gefilterte Einweichwasser zur geschmacklichen Verfeinerung des jeweiligen Gerichts oder für eine Brühe verwenden. In manchen Fällen können die Pilze auch im getrockneten Zustand zur Suppe oder Sauce gegeben werden und gewinnen beim langsamen Kochen ihre ursprüngliche Beschaffenheit zurück.

Einlegen

Ob in Essig oder Olivenöl eingelegt, grundsätzlich werden die Pilze zunächst in Essigwasser gekocht. Damit büssen sie zwar etwas von ihrem feinen Geschmack ein, behalten aber ihr Struktur und ihr Aussehen. Grundsätzlich können Sie mit beinahe allen Speisepilzen nach Lust und Laune experimentieren.

Pilze in Essig

Dieses Verfahren ist das preiswerteste der beiden. Allerdings muss man die Pilze vor dem Servieren mit etwas Öl anmachen, um ihre Schärfe zu mildern. Der Essig erhält durch Zugabe von Kräutern einen lieblicheren Geschmack. Verarbeitet werden bei dieser Methode nur die zartesten Exemplare. Putzen sie diese sorgfältig – ausnahmsweise dürfen Sie die Pilze unmittelbar vor dem Kochen waschen. Beim Einlegen schrumpfen die Pilze etwa um die Hälfte, was Sie beim Füllen der Gläser berücksichtigen sollten. Verwenden Sie sterilisierte Gläser mit Schraubverschluss - je kleiner, desto besser, da ein geöffnetes Glas bald verbraucht werden muss. Die folgenden Mengenangaben gelten für 2 kg rohe Pilze, gesäubert und in Scheiben geschnitten oder je nach Grösse zerteilt.

1 l guter Weissweinessig
½ l Wasser
1 EL Salz
1 kleiner Rosmarinzweig
5 Lorbeerblätter
Einige schwarze Pfefferkörner
5 – 6 Lorbeerblätter
1 mittelgrosse Zwiebel, geviertelt
2 Knoblauchzehen, geschält

Alle Zutaten in einen Topf geben und ¼ Stunde kochen lassen. Die Pilze separat 8 Minuten in Salzwasser kochen, dann abgiessen. In den Topf mit Essig geben und weitere 5 Minuten kochen. Die Pilze mit einem sterilisierten Löffel herausnehmen und in die vorbereiteten Gläser füllen, dabei noch etwas Platz für die Flüssigkeit lassen. Das Essigwasser nochmals 10 Minuten kochen und anschliessend völlig erkalten lassen. Die Pilze damit bedecken und die Gläser fest verschliessen. So halten sich recht lange.
Die Pilze vor dem Servieren abtropfen lassen und mit etwas Olivenöl anmachen.

Pilze in Oel

Diese in Italien übliche Methode ist etwas teurer, da die Pilze in reinem Olivenöl eingelegt werden. Das köstliche Resultat lohnt die Aufgabe aber unbedingt. Nur zarte, junge Exemplare sollen verwendet werden. Höchste Sauberkeit ist unerlässlich. Nachstehend die Zutaten für 2 kg rohe Exemplare, gesäubert und je nach Grösse zerteilt.

1 l guter Weissweinessig
½ l Wasser
2 EL Salz
5 Lorbeerblätter
4 – 5 Peperonistreifen
2 – 3 Knoblauchzehen
Pfefferkörner
10 Gewürznelken
Reichlich Olivenöl

Sämtliche Zutaten mit Ausnahme des Oels aufkochen. Die Pilze hineingeben und, je nach Sorte, 5 – 10 Minuten kochen lassen. Abgiessen und auf einem sauberen Tuch ausbreiten, ohne die nun sterilisierten Pilze dabei den Händen zu berühren. Einige Stunden trocknen und auskühlen lassen. Fest verschliessbare Gläser sterilisieren. Einige Pilze in ein Glas füllen und mit Olivenöl bedecken. Mit einem Löffel (den Sie immer wieder dafür verwenden) behutsam durchmischen, so dass das Oel sich überall verteilt. Dann wieder Pilze und Oel hinzufügen, bis das Glas schliesslich gefüllt ist. Fest verschliessen und vor Gebrauch mindestens einen Monat ruhen lassen. Nach dem Oeffnen sollte der Inhalt bald aufgebraucht werden.

Einfrieren

Da sie bis zu 90 % aus Wasser bestehen, lassen sich Pilze ohne weiteres einfrieren. Die eigentlichen Probleme ergeben sich erst beim Auftauen, da Sie ja etwas Pilzähnliches und keine undefinierbare Masse haben möchten. Wenn man sie vorher kocht, lassen sich die meisten Pilze einfrieren. Einige kann man auch roh einfrieren. Nachfolgend ein paar Hinweise:

Einfrieren roher Pilze

Roh einfrieren lassen sich Steinpilz, Maronenröhrling, Totentrompete, Semmelstoppelpilz und Heidenrotkappe. Andere Pilze müssen vorher gekocht werden.

Da es beim Einfrieren von Lebensmitteln zum Erhalt der Qualität immer auf eine möglichst schnelle Gefriereschwindigkeit ankommt sollen grössere Pilze vorher in Scheiben geschnitten werden und offen auf einem Brett oder einer flachen Schale bei -18/-20°C eingefroren werden.

Nach einigen Stunden können sie tiefgefroren in Beutel abgefüllt werden. Vor dem Verschliessen der Beutel die Luft mit dem Mund oder mit einem im Handel erhältlichen Vakuumgerät absaugen.

Die gefrorenen Pilze können an der Luft aufgetaut werden wobei sie schon bereits im halb aufgetauten Zustand gebraten werden können.