Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 10 (1932)
Heft: 8

Rubrik: Küche

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.01.2026

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

Küche.

Die Pilzverwertung in der Küche.

Von A. L. Müller, Chef de cuisine.

Tafel-Champignon, Edel-Champignon.

Psalliota arvensis praticola.

Dieser künstlich gezüchtete Edelpilz wird unbestritten am meisten verarbeitet, schon aus dem Grunde, weil er das ganze Jahr im frischen Zustande erhältlich ist. Er wird auch konserviert in grossen Mengen verwendet. Der Champignon ist, wie auch die Trüffel, in der feinen Küche unentbehrlich. Ausser dem genannten Zuchtchampignon kommen auch die beiden wildwachsenden Kollegen Feldchampignon (Psalliota campestris) und Schafchampignon (Psalliota arvensis) zur Verwendung. Ihre Zubereitung ist fast ausschliesslich diejenige des Zuchtchampignons. Beim Sammeln dieser beiden Pilze hüte man sich vor Verwechslungen mit den giftigen Knollenblätterschwämmen (Amanita phalloides und verna).

Champignons mit Rahm.

Champignons à la Crème.

Die Champignons werden gut gewaschen, in feine Scheiben geschnitten (émincé), mit etwas fein gehackten Zwiebeln in Butter gedämpft. Sobald sie eingekocht sind, mit kochendem Rahm begiessen und langsam bis zum völligen Einkochen des Rahms kochen lassen. Im letzten Moment mit etwas frischem Rahm vollenden, in eine tiefe Schüssel anrichten und sofort servieren.

Krusten mit Champignons.

Croûtes aux Champignons.

Die Champignons werden wie oben in feine Scheiben geschnitten, mit fein gehackten Zwiebeln eingedämpft, mit etwas frischer Tafelbutter, Zitronensaft und gehackter Petersilie vollendet.

Von Weissbrot werden schöne Scheiben geschnitten, ähnlich wie für Toast; diese in Butter knusprig gebacken. Die Pilze werden nun zirka 2 cm dick heiss aufgestrichen, auf runde Platte mit Papierserviette dressiert, mit etwas Petersilie garniert und recht heiss serviert.

Geröstete Champignons.

Champignons grillés.

Hierfür verwendet man von ganz grossen Exemplaren nur die Hüte. Dieselben werden rasch gewaschen und auf einem Tuch gut abgetrocknet. Dann legt man sie auf eine tiefe Platte, würzt mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft und übergiesst sie reichlich mit Öl. Die Pilze werden nun mit der hohlen Seite nach oben auf den Gril (Rost) gelegt und fertig gemacht, auf eine runde Platte angerichtet und die Höhlung mit Maître-d'Hôtel-Butter gefüllt. Letztere wird folgendermassen zubereitet: Etwas frische Tafelbutter gibt man in einen Suppenteller, würzt mit Salz, Zitronensaft und etwas Worchestersauce; das Ganze wird nun mit einer Holzspatel ordentlich durchgearbeitet. Dann wird etwas feingehackte Petersilie und Schnittlauch beigemischt, zu einer Stange gerollt und gut ausgekühlt. Je nach Gebrauch in dünnere oder dickere Scheiben geschnitten.

Champignons nach Burgunder Art.

Champignons à la Bourguignonne.

Man bereite die Champignons gleich wie vorstehend, grilliere sie aber nur zu Dreiviertel.

Dann werden sie, einer neben neben dem andern, in eine Steingut-Gratinplatte gelegt, die Höhlung mit Schneckenbutter gefüllt, noch zirka 5 Minuten in den heissen Ofen gegeben und sofort serviert.

Die Schneckenbutter wird folgendermassen zubereitet: $^1/_2$ Pfund Butter wird im Mörser mit etwas Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch, Petersilie, Schnittlauch, Majoran und Thymian zu einem ganz feinen Brei gestossen, dann mit Salz, Pfeffer, Epice Parisienne und Zitronensaft gewürzt. Recht kühl stellen.

Gefüllte Champignons.

Champignons farcis.

Grosse Champignons werden von den Stielen befreit, mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit etwas Öl zirka 5 Minuten in den heissen Ofen gegeben.

Die Pilze werden nun mit einer Duxelles für gefüllte Gemüse in die Höhlung schön kuppelartig gefüllt, in eine gebutterte Steingut-Gratinplatte gestellt, mit etwas fein durchgeriebenem Weissbrot bestreut, mit zerlassener Butter beträufelt und einige Minuten im heissen Ofen gratinieren gelassen.

Rezepte von Herrn C. Wagner.

Pastetenfüllung.

Ein Drittel bis ein halbes Pfund Kalbfleisch wird fein geschnitten und mit etwas Butter, Mehl, Gewürz oder Grünem gedünstet. Zwei Drittel gute Speisepilze werden abgebrüht und ebenfalls gedünstet, das Fleisch dann beigegeben, mit etwas Weisswein oder Sauerrahm gar gekocht. (Salz, Pfeffer, Nelken nicht vergessen.) Mit Maggi würzen.

Anstatt Kalbfleisch können auch Milken, gutes Brät, Kalbsfüsse oder kalter Braten feingehackt verwendet werden.

Mischpilze als «Chüchli».

Mischpilze werden gut gereinigt, feingehackt, durch Salzwasser gezogen, abgekühlt und gut ausgedrückt. Dann gibt man 3 Löffel Mehl, 2—3 Eier, Grünes und Gewürz und etwas Weisswein bei und rührt alles mit dem nötigen Paniermehl und einer Prise Backpulver zu einer dicken Masse an. Diese wird löffelweise ausgestochen und im schwimmenden Fett gebacken. Nach Belieben wird eine saure Sauce beigegeben.

Verwendet werden Reizker, Stoppelpilze, Schweinsohr, Eierschwamm, Röhrlinge etc.

Der Pilzschmaus beim Veteranen.

Von Robert Scheurer, Bern.

Es mochte so ein Jahr oder zwei vor Ausbruch des Weltkrieges sein, als mich mal ein herrlicher Sommernachmittag über einen der lieblichen bernisch-seeländischen Waldhügel führte. Gleichzeitig wollte ich meinem Müeti möglichst reichlichen « Stoff » zu einem währschaften Pilzgericht heimbringen, weshalb ich an meiner Linken ein Marktnetz baumeln hatte. Doch schien mir der Schutzpatron der Pilzler nicht sonderlich günstig gesinnt zu sein, denn bloss eine kleine Zahl Eierschwämme schielten bis jetzt schicksalsergeben durch die Maschen des Netzes. Na, ich tröstete mich: « Der Mensch lebt nicht vom Pilz allein.» Der Naturgenuss an und für sich war mir mindestens ebensoviel wert.

Wie herz- und gemüterquickend dieses ziellose Bummeln durch das stille, herrliche Waldrevier, wie würzig und rein die ozonreiche Luft, und wie angenehm für die Gehwerkzeuge das Auftreten auf dem elastischen, durch starke Regengüsse der vorausgegange-