

Ein Pilzrezept für die Küche : Reizker-Gulasch = Une recette de champignons : goulasch aux lactaires délicieux

Autor(en): **Huber, E.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **71 (1993)**

Heft 11

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936504>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Pilzrezept für die Küche

Reizker-Gulasch

Zutaten: 300–400 g ganz frische Reizker, 80 g feingeschnittene Schalotten, 1 EL feingehackte Petersilie, 60 g frische Butter, 1 1/2 dl Rahm (oder saurer Halbrahm), 3/4 dl Weisswein, 3/4 dl Kalbsjus (ersatzweise Fleischbrühe).

Zubereitung: Dies ist ein Gericht für Pilzsammler, da Reizker am Tag des Suchens verwendet werden sollten. Die Zubereitung hingegen ist recht einfach: die Pilze säubern (nicht waschen), in Streifen schneiden, dann mit Schalotten in Butter anschwitzen, mit Weisswein ablöschen und den Kalbsfond angiessen. Leicht einköcheln lassen, den Rahm beifügen und nochmals leicht einköcheln. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Paprika abschmecken und zum Schluss mit Petersilie verfeinern. Dazu schmecken Teigwaren ausgezeichnet.

Nach E. Huber aus «Vorarlberger Nachrichten»
(mitgeteilt von H. Jäger, 9403 Goldach)

Une recette de champignons

Goulasch aux Lactaires délicieux

Ingrédients: 300–400 g de Lactaires frais; 60 g d'échalotes finement hachées; 1 cuiller à soupe de persil haché; 60 g de beurre; 15 cl de crème (ou de demi-crème aigre); 75 cl de vin blanc; 75 cl de bouillon de veau (ou de boeuf).

Préparation: Nettoyer – ne pas laver – les Lactaires récoltés le jour même, les débiter en tranches, les faire suer dans le beurre avec les échalotes, déglacer au vin blanc et ajouter le bouillon. Faire cuire à petit feu, ajouter la crème et laisser frémir encore. Assaisonner de sel, de poivre, d'une prise de paprika et enfin du persil haché.

Accompagnement: un plat de pâtes.

D'après E. Huber, in «Vorarlberger Nachrichten»:
H. Jäger, Neumühlestrasse 38, 9403 Goldach

(Trad.: F. Brunelli)

Wenn man in die Natur hinaus zieht, weiss man nie, was einem widerfahren kann. Vielleicht auch nichts, meist aber etwas Unerwartetes. Nicht nur die unbekannte Pilzart aus unserem Fachgebiet, die wir schon lange suchen, sondern auch jene Art, die sich bezüglich Erscheinungsdatum und Standort «getäuscht» hat. Und die sich über die Grundregeln, die wir ihr zugewiesen haben, einfach hinwegsetzt, die sich aber auch durch ihr Erscheinen über uns lustig macht, wie wenn sie mit ihrem Finger auf unser ach so kleines Wissen hindeuten würde. Professor Kühner, mit dem ich mich einmal über diese und ähnlich gelagerte Probleme unterhalten habe und den ich dabei drängte, uns doch eine Philosophie der Pilze zur Verfügung zu stellen, verwarf seine Arme und antwortete nur kurz: «Nein, niemals; denn von den Pilzen verstehen wir überhaupt nichts.» Wenn schon ein so grosser Kenner dieser bizarren Lebewesen seine eigene Ohnmacht vor seinen Studienobjekten eingestehen muss, wieviel mehr müssen wir gewöhnliche Benützer dieser Wissenschaft bescheiden bleiben und unser schüchtern aufkommendes Erfahrungswissen nur als kleinen Wassertropfen im grossen Weltenmeer betrachten. Als einziger Trost bleibt mir nur der Gedanke, dass das Meer schlussendlich auch nur aus einzelnen Wassertropfen besteht.

(Übersetzung: R. Hotz)

Georges Becker