

# Ein Pilzrezept für die Küche

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **72 (1994)**

Heft 9/10

PDF erstellt am: **12.08.2024**

## **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.

## **Ragoût de champignons Lucullus**

*Ingrédients* (pour 4 personnes)

Mélange de champignons selon liste proposée (selon vos chances de récoltes), oignons, 4 fonds de pizza, gousses d'ail, huile d'olive (pressée à froid), bouillon de bœuf, lardons (sans os ni cartilage, pas trop gras), maïzena, crème entière, herbes fraîches du jardin finement hâchées, sel, poivre, paprika; 4 bouteilles de vin blanc d'appellation contrôlée (Amigne, Hermitage, Yvorne, p. ex.), 4 bouteilles de bon vin rouge (p. ex. du Château Petrus).

*Préparatifs*

Préchauffer le four à 200 °C, puis bien nettoyer les champignons. Pour cette dernière opération, utiliser de préférence le couteau spécial pour mycophages, avec brosse incorporée, qu'on trouve dans le commerce.

Ne jamais laver les champignons (les grains de sable sont de bons adjuvants de la digestion, mâcher précautionneusement). Ne pas enlever la viscosité des chapeaux ni les tubes de Bolets (vitamines!). Débiter en morceaux. Important: cuire à cinq reprises les espèces à valeur culinaire inférieure et celles comestibles sous condition, mais ne pas jeter l'eau de cuisson: vous pourrez utiliser plus tard ce jus délectable.

*Préparation*

Se rapporter impérativement à la recette 2145 de l'ouvrage «La cuisine extraordinaire» de Paul Bocuse, mais ne goûter en aucun cas personnellement la préparation terminée. Ensuite, retirer la casserole du feu, verser son contenu dans la cuvette du W.C. et nettoyer la cuvette avec l'eau de cuisson réservée. Cuire les fonds de pizza au four préchauffé jusqu'à consistance croquante. Pour agrémenter le temps d'attente, déguster le solde de vin blanc. Servir les fonds de pizza bien chauds et les accompagner du rouge bien chambré.

Ce n'est qu'un exemple de cuisine alternative; au lecteur d'en inventer d'autres ... Bon appétit!

Boletus

(trad.-ad.: F. B., qui s'est bien amusé)

## **Ein Pilzrezept für die Küche**

### **Steinpilzsalat**

20 g Butter

2 Schalotten, in Streifen geschnitten

250 g Steinpilze, in Scheiben geschnitten. Salz und Pfeffer

200 g Emmentalerkäse, in Würfel geschnitten

100 g Sojabohnensprossen

### **Salatsauce**

1 Knoblauchzehe, gepresst. Pfeffer aus der Mühle

1 KL Sojasauce

3 EL Weissweinessig

1 KL Senf

6 EL Olivenöl

### **Zubereitung**

Die Schalotten in der Butter glasig dünsten, die Pilze zufügen, dünsten und würzen. Aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen. Anschliessend mit den restlichen Salatzutaten auf vier Teller anrichten.

### **Tip**

Anstelle von Sojabohnensprossen kann auch Nüssli- oder Kressesalat verwendet werden, dann aber den Käse weglassen.

Aus der Vereinszeitung des PV Einsiedeln