Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 90 (2012)
Heft: 4

Rubrik: Rezepte = Recettes = Ricette

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: 29.11.2025

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

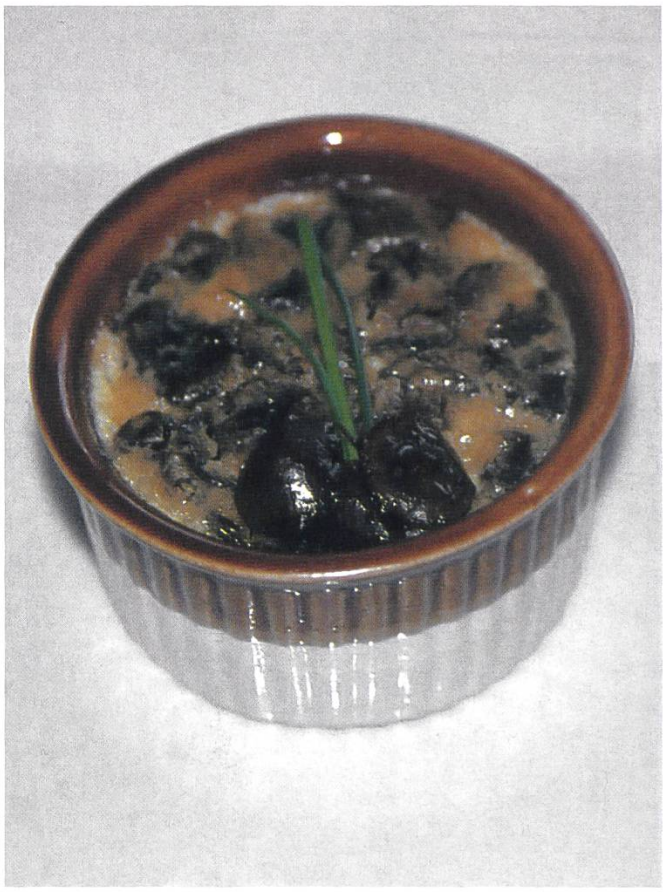
Flancs aux Strobilurus esculentus (Collybie comestible)

Ingrédients pour 4 petits moules à flan (diamètre: 7 cm, hauteur: 4 cm)

env. 300 g de chapeaux de *Strobilurus esculentus*
4 œufs
3 dl de lait
1 dl de crème
2 cuillères à soupe d'huile
10 brins de ciboulette
sel, poivre

Lavez rapidement les chapeaux de *Strobilurus*, égouttez-les.
Les sécher dans un papier absorbant.
Les faire revenir dans l'huile très chaude jusqu'à ce qu'ils soient dorés, en remuant délicatement (cuisson 5 à 10 minutes).
Les retirer du feu. Gardez 15 beaux chapeaux pour la décoration ultérieure (retirez l'excès d'huile avec du papier absorbant, si nécessaire). Chauffez le four à 180 °C.
Pendant ce temps, fouettez les œufs avec le lait et la crème. Salez, poivrez et ajoutez les chapeaux de *Strobilurus*. Répartissez cette préparation dans les quatre moules et mettez-les au bain Marie chaud, au four, pendant 45 (à 60) minutes. Testez la cuisson avec une aiguille à tricoter après 45 minutes.
Avant de servi: réchauffez les 15 chapeaux de *Strobilurus* dans la poêle, puis décorez chaque flan avec trois chapeaux et deux brins de ciboulettes.

Collybies comestibles



Photos CLAUDE BOUJON

Les recettes de ma tante

Grâce à mes deux amis Albert & Frieda de Sion, j'ai pu retrouver cette recette de Mme Dupertuis (1913).

Tout d'abord, deux conseils:
1. Savoir bien choisir et récolter au bon moment et dans de bonnes conditions.
2. Accommoder de la meilleure manière, de façon à les rendre toujours à la fois inoffensifs et faciles à digérer.

Champignons à la languedocienne
Choisir de beaux champignons de couche.
Enlever les pieds jusqu'au-dessus de l'anneau.
Les placer dans une tourtière, les pieds en haut avec un peu d'huile.
Saupoudrer de sel fin, gros poivre, muscade râpée, persil et ciboules hachés.
Arroser d'un peu d'huile et les cuire.

FRANCIS MEIGNIEZ

Agarics des jachères *(Agaricus arvensis)*

Holzfällersteaks

KURT SCHNEEBERGER

Zutaten

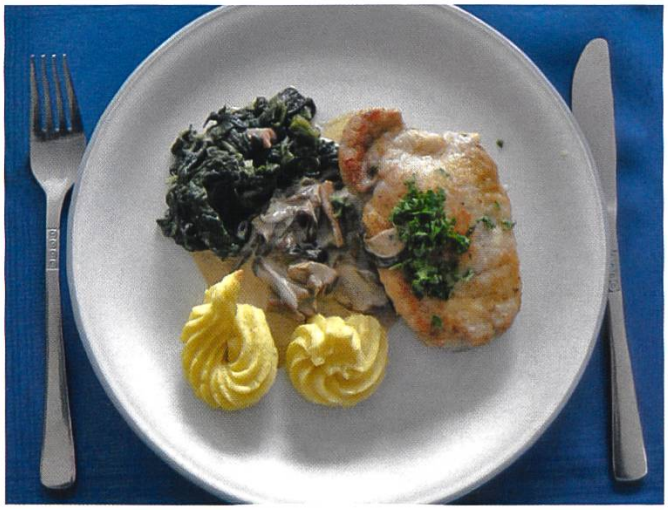
5 Schweinssteaks (zirka 130 g) vom Nierstück
250 g Mischpilze
50 g Butter
30 g Fett
30 g Zwiebeln gehackt
50 g Speck geräuchert
4 El Semmelbrösel (40 g)
1 Bund Petersilie gehackt
1 dl Weisswein
Salz, Pfeffer
Paprika, Thymian

Zubereitung

Pilze, Speck und Zwiebeln hacken, in Butter andämpfen und mit Weisswein ablöschen. Würzen mit Salz, Pfeffer, Paprika und Thymian, 10 Min. einköcheln, auskühlen, mit den Semmelbröseln und der Petersilie vermischen.

Ins Schweinssteak eine Tasche schneiden, (oder vom Metzger schneiden lassen). Mit der Pilzmasse füllen und mit einem Zahnstocher verschliessen. Beidseitig würzen, im Mehl wenden und im Fett goldbraun braten.

Beilage nach Belieben



Pilznockerln in Fleischbrühe

KURT SCHNEEBERGER

Zutaten

100 g Champignons
30 g Butter
1 Tasse Wasser
1 altbackene Brötchen
1 Ei
3 gehäufte Esslöffel Semmelbrösel (50 g)
½ Bund Petersilie
1 Esslöffel geriebener Parmesan
Salz
weisser Pfeffer
1 Liter Fleischbrühe (frisch oder aus Würfeln)

Zubereitung

Pilze putzen und sehr fein hacken.
Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen und die Pilze darin 10 Min. dünsten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist.
In Wasser eingeweichtes und gut ausgedrücktes Brötchen dazugeben. Das Ganze rühren bis die Masse trocken ist.
Vom Herd nehmen und das aufgeschlagene Ei schnell darunterziehen.
Die Masse etwas auskühlen lassen und dann mit Semmelbröseln, abgespülter, gehackter Petersilie und Parmesan vermischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
Fleischbrühe in einer Pfanne aufkochen. Aus dem Teig mit 2 Löffeln Klösschen formen und in der Brühe gar ziehen lassen.

Vorbereitung: 20 Minuten
Zubereitung: 25 Minuten
Kalorien pro Person: etwa 210 kKal