

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 92 (2014)
Heft: 4

Rubrik: Rezepte = Recettes = Ricette ; Kurse & Anlässe = Cours & rencontres
= Corsi & riunioni

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: 29.04.2026

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

Rezepte | Recettes | Ricette

Zwei Rezepte mit Reizkern

KURT ROHNER

Goujons von Fischen mit Reizkern

Zutaten für 4 Personen

- 750 g Fischfilets ohne Haut, z. B. Pengasius oder St. Pierre
- 500 g frische oder blanchierte Reizker
- 500 g fest kochende Kartoffeln

Vorbereiten

- Etwas grössere Fischfilets in Streifen schneiden (ca. 1x1 cm und 4 cm lang)
- Kartoffeln in ganz schöne, kleine Würfel schneiden und im Salzwasser blanchieren; Reizker in nicht zu kleine Scheiben schneiden.

Zubereitung

- In einer Bratpfanne die Kartoffeln in Butter goldgelb braten.
- Im Wok die Reizker mit Butter andünsten und mit wenig Weisswein ablöschen und mindestens 15 Minuten zudeckt auf kleinem Feuer ziehen lassen.
- Die Fische zugeben und mit Salz und Pfeffer und eventuell Pulver aus Reizkern oder aus anderen Pilzen würzen.
- Die gebratenen Kartoffel beigegeben und im Wok (damit es heiss bleibt!) servieren.
- Ein Menu, das nicht zu viele Kalorien hat, gut schmeckt und schnell zubereitet ist.

Gratin mit Reizkern

Zutaten für 4 Personen

- 750 g Fischfilets ohne Haut, z. B. Pengasius oder St. Pierre
- 500 g frische oder blanchierte Reizker
- 4 dl weisse Grundsauce
- 150 g geriebener Käse

Vorbereiten

- Die Fische im Ganzen mit Salz und Pfeffer würzen
- Die frischen Pilze in Salzwasser aufkochen (blanchieren)
- Die nicht zu dünne Weisse Sauce (auch möglich aus dem Beutel) mit etwas Rahm oder Saucenhalbrahm verfeinern
- Greyerzer-Käse frisch reiben

Zubereitung

- Die blanchierten Reizker zur Hälfte in eine gebutterte Gratinform legen.
- Mit wenig Weisswein beträufeln.
- Die Fischfilets darauf legen (eventuell die dünne Seite etwas umlegen, damit sie nicht austrocknet).
- Die zweite Hälfte der Pilze darüber verteilen. Die Sauce auf das ganze Gericht verteilen und mit Käse bestreuen.
- Im vorgeheizten Backofen bei ca. 130 Grad 30 Minuten backen. Eventuell die letzten 5 Minuten etwas höher schalten, damit der Käse goldgelb wird.

LACTARIUS DELICIOSUS Edelreizker | Lactaire délicieux

BRUNO GILGEN



Soupe claire de champignons

JEAN-JACQUES ROTH

Une fois de plus, ma tante Frieda et mon oncle Albert, au cours d'une récente fête de famille, m'ont confié une de leurs meilleures recettes pour apprêter les champignons.

Tout d'abord, deux avertissements

- Ramasser les champignons en les nettoyant sur place, dans la forêt.
- En rentrant de sa cueillette, sur une table, étaler et séparer les champignons pour les identifier avec sécurité. Les examiner un à un.
- Ecarter les feuilles et les petits animaux indésirables (limaces, araignées, fourmis...).
- Brosser avec délicatesse les champignons. Eviter de les mouiller sous le robinet.

Préparation

Préparer des champignons (champignons de Paris, tricholomes de la Saint-Georges, cèpes...).

Les cuire dans un bouillon avec oignon et du thym. Egoutter et sécher dans un linge.

Réserver le bouillon. Les rôtir dans le beurre ou l'huile d'olive avec des échalotes hachées, un peu d'ail.

Dans une soupière, dresser une couche de croustons de pain puis ajouter une couche de champignons. Faire ceci deux fois. Maintenir cette préparation au chaud.

Préparer quatre jaunes d'œufs et les battre. Ajouter le bouillon et 2 dl. de crème et assaisonner de sel, de poivre et de muscade.

Chauffer à feu doux. Verser cette préparation dans la soupière et servir.

CALOCYE GAMBOSA Tricholome de la Saint-Georges | Mairitterling

GIAN-FELICE LUCCHINI





Berner Fachhochschule
 Hochschule für Agrar-, Forst- und
 Lebensmittelwissenschaften HAFL



Das Pilzdessert-Buch – eine süsse Verführung

Haben Sie Lust, Pilze einmal als Dessert zu genießen und neue Rezepte auszuprobieren? Dann lassen Sie sich zu einem kulinarischen Erlebnis einladen: Studierende der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL der Berner Fachhochschule haben in Zusammenarbeit mit Dozierenden und Mitarbeitenden innovative Rezepte für Pilzdesserts entwickelt. Dabei haben sie sich wissenschaftlich mit dem Thema Kochen mit Pilzen auseinandergesetzt, selber Pilze verarbeitet und immer wieder nach den besten Zutatenkombinationen geforscht. Das Resultat teilen die jungen Studierenden im Pilzdessert-Buch mit Ihnen.

Verführerische Kreationen

Das Kochbuch bietet rund 40 Rezepte für Desserts mit unterschiedlichen Pilzsorten. Es erscheint im Sommer 2015 in Deutsch und Französisch. Einige Beispiele der Leckerbissen, die auf Sie warten:

- Rahmgefrorenes mit karamellisierten Eierschwämmen
- Steinpilz Honig Espuma
- Grand Marnier Mousse mit Änis-Champignons und Orangengelée
- Maronenröhrling-Birnen-Kuchen
- Kopf hoch! Reisköpfli mit Morcheln
- Mangotarte mit karamellisierten Kräuterseitlingen
- Weisse Schoggimousse mit Steinpilzen

Bestellen Sie Ihr Pilzdessert-Buch bereits heute per E-mail bei:

sandra.schweizer@bfh.ch
oder telefonisch unter +41 31 910 21 23.

Bitte machen Sie dazu folgende Angaben: Name und Vorname, Adresse, Telefonnummer, E-mail Adresse, gewünschte Anzahl Exemplare, gewünschte Sprache (D, F).

Preis: CHF 35.00 zuzüglich Versandkostenanteil. Mengenrabatte auf Anfrage.

Die Auslieferung erfolgt im Sommer 2015.



Täglich frisch aus
Schweizer Produktion



Champignon de Paris



Shiitake



Austernpilz



Kräuterseitling



Grifola



Shimeji/Buchenpilz

Mitglieder des Verband Schweizer Pilzproduzenten

Biopilze Schneebeli, Obfelden ZH
 Gotthard-Pilze GmbH, Erstfeld UR/Oberdorf NW
 Inwiler Edelpilze, Inwil LU
 Kernser Edelpilze GmbH, Kerns OW
 Laubscher's Vitalpilze, Walperswil BE
 Les champignons de Cartigny sàrl, Cartigny GE
 Alpine Bio Pilzzucht AG, Niederstocken BE
 Romanens Pilz GmbH, Gossau ZH
 Cultures de champignons Stadler, Aigle VD
 Suter Champignons AG, Frick AG
 Wauwiler Champignons AG, Wauwil LU
 Zürcher Champignonkulturen AG, Belp BE

Rezepte und Tipps:

www.pilzrezepte.ch
www.champignons-suisses.ch

Schweizer Pilze – täglich frisch auf Ihrem Tisch

Verband Schweizer
 Pilzproduzenten VSP
 c/o BNPO Schweiz
 Löwenplatz 3
 3303 Jegenstorf

Telefon 031 763 30 03
 vsp@bnpo.ch
 www.champignons-suisses.ch
 www.pilzrezepte.ch



Schweiz. Natürlich.

Kalender 2015 | Calendrier 2015 | Calendario 2015

sa, 7 febbraio	Giornata d'incontro primaverile, Lugano	Società micologica Lugano
Sa, 14. Februar	Frühjahrstagung Nordwestschweiz, Solothurn	Verein für Pilzkunde Solothurn u.U.
sa, 21 février	Assemblée des présidents, Gland	Société mycologique de la Côte
Sa, 21. Februar	Frühjahrstagung Nordostschweiz, Einsiedeln	Pilzverein Region Einsiedeln
So, 22. März di, 22 mars do, 22 marzo	Delegiertenversammlung VSVP Assemblée des délégués USSM Assemblea dei delegati USSM	Burgdorf Berthoud Verein für Pilzkunde Burgdorf VSVP, Rolf Niggli
Sa, 29. August	Schweizerische Pilzbestimmertagung	Zollikofen, Verein für Pilzkunde Bern VSVP, Urs Kellerhals urs.kellerhals@bluewin.ch
lu-ve, 7-11 septembre	Cours d'instruction pour contrôleurs de champignons	Veysonnaz VAPKO, J.-M. Ducommun jmducommun.vapko@net2000.ch
So-Sa, 20.-26. September	Mykologische Studienwoche	Escholzmatt VSVP, Markus Wilhelm amwilhelm@hispeed.ch
Mo-Fr, 21.-25. September lu-ve, 21-25 septembre lu-ve, 21-25 settembre	17th Congress of European Mycologists	Madeira, Portugal www.ima-mycology.org
lu-ve, 28 settembre-2 ottobre	Corso di formazione per controllori di funghi e giornata di formazione continua	Rivera VAPKO, Dolores Maggiori dodi.mario@bluewin.ch
Sa-Fr, 3.-9. Oktober	Ausbildungskurse für Pilzkontrolle mit und ohne Prüfung	Landquart VAPKO, This Schenkel vapkokurs@pilze.ch
Mo-So, 12.-18. Oktober lu-di, 12-18 octobre lu-do, 12-18 ottobre	offene WK-Tagung Journées de la CS ouvertes à tous Giornate della CS aperte a tutti	Wangen an der Aare VSVP USSM, Urs Kellerhals urs.kellerhals@bluewin.ch
Sa-So, 17.-18. Oktober sa-di, 17-18 octobre sa-do, 17-18 ottobre	Schweizerische Pilzausstellung Exposition suisse de champignons Esposizione svizzera dei funghi	Salzhaus, Wangen an der Aare VSVP USSM, Rolf Niggli
So-Sa, 25.-31. Oktober di-sa, 25-31 octobre	Europäische Cortinarietagung Journées européennes du Cortinaire	Urbino (Marche) Italien Italie Italia www.jec-cortinarius.org
ma-sa, 20-24 octobre ma-sa, 20-24 ottobre	Journées romandes d'étude et de détermination Giornate romande di studio e di determinazione	Posieux Société fribourgeoise de mycologie USSM: René Dougoud contact@mycofr.ch
Sa-So, 24.-25. Oktober	VAPKO-Tagung Region Deutschschweiz	Islikon, VAPKO, Silvana Füglistaler fue@bluewin.ch

TERANA CAERULEA Blauer Rindenpilz

FÉLICIEN CORBAT

