

Pilzrezept aus Alaska : Fiddlehead Ferns with Mushrooms and Chicken = Une recette aux champignons qui nous vient ... d'Alaska : des "Fiddlehead Ferns" aux champignons et au poulet

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **60 (1982)**

Heft 8

PDF erstellt am: **25.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-937245>

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.

der grossen Arbeit von zwei Mykologen herausgegeben werden: von Favres Frau, Mme Jeanne Favre, und Herrn Poluzzi, der über 100 Zeichnungen für das Werk anfertigte.

Wenn es einerseits in der alpinen Zone keine Bäume mehr gibt, fehlen sie zum Teil auch in tieferen Lagen: in Gewässern und an Stellen, wo der Mensch den Wald geschlagen hat, um Kultur- oder Bauland zu bekommen. Aber auch in natürlichen Gebieten wie den Hochmooren des Juras ist der Rottannenwald keineswegs allesbedeckend. In solchen Gegenden, wo sich Torf bildete, der später von Menschen gestochen wurde, begann Favre seine mykologische Arbeit.

Wenn man sich mit höheren Pflanzen, Moosen oder Flechten befasst, genügt meist eine einzige Exkursion, um eine pflanzensoziologische Aufnahme machen zu können. Diese Exkursion kann dazu sehr wohl in der schönen Jahreszeit durchgeführt werden. Für die Pilze reicht das aber noch lange nicht. Das Mycel befindet sich ja im Substrat und kann kaum erkannt werden. Also muss ein Pilz, um bestimmt werden zu können, zuerst Fruchtkörper bilden. Wir alle wissen, wie dies vom Wetter und von vielen weiteren Faktoren abhängt, die zum Teil heute noch unbekannt sind. Um also eine vollständige Liste der in einem bestimmten Gebiet vorkommenden Pilze aufstellen zu können, muss man diesen Ort in einem Jahr öfters besuchen, und dies mehrere Jahre hintereinander. Favre machte es 15 Jahre lang in den Hochmooren des Juras und unternahm hier 200 Exkursionen. Im Nationalpark waren es 267 Exkursionen während 17 Jahren, davon 66 Exkursionen in der alpinen Stufe. Auf allen seinen Ausflügen war seine Frau immer dabei; zwei Menschen sehen eben mehr als nur einer. Dies ist besonders in der alpinen Zone sehr wichtig, wo die Arten klein und farblich unauffällig sind. So wurde auch Frau Favre eine sehr gute Mykologin.

Jean Keller, Dîme 82, 2000 Neuchâtel

(Fortsetzung folgt)

Pilzrezept aus Alaska: Fiddlehead Ferns with Mushrooms and Chicken

- 2 Tassen kochendes Wasser
- 1 Teelöffel Salz
- 2 Tassen Fiddlehead Ferns
- 3 Esslöffel Margarine
- 3 Esslöffel Mehl
- 2 Tassen geschnittene Pilze, frisch oder aus der Kühltruhe
- 1 Tasse Hühnerbouillon
- 2½–3 Tassen geschnetzeltes, gekochtes Pouletfleisch
- 2 Esslöffel Petersilie
- 2 Esslöffel Paniermehl

Fiddlehead Ferns* in kochendem Wasser eine Minute kochen, Hitze etwas reduzieren und weichdämpfen lassen. Margarine in einer Saucenpfanne bei mittlerer Hitze schmelzen, Mehl beigegeben, kräftig rühren, aber nicht bräunen. Hühnerbouillon einrühren, etwas kochen lassen, bis eine sämige Sauce entsteht. Unterdessen die Pilze in sehr wenig Wasser weichdämpfen und mit dem Kochwasser in die Sauce geben und gut mischen, salzen nach Belieben.

Die gut abgetropften Fiddlehead in eine Kasserolle legen, darüber das Pouletfleisch verteilen, die Sauce mit den Pilzen darübergiessen. Mit Paniermehl und Petersilie überstreuen, unbedeckt im Backofen bei Oberhitze ca. 15 bis 25 Minuten überbacken. Wenn die Oberfläche anfängt sich zu bräunen, sofort servieren.

* Der Leser verzweifle nicht, sondern wolle vorerst bitte ruhig weiterlesen. – Red.

Anstelle von Fiddlehead Ferns können Brüsseler Chicorée oder grüne Spargeln, aber auch Broccoli verwendet werden.

Zu guter Letzt bin ich Euch allen noch eine Aufklärung schuldig. Dieses Rezept stammt aus «The Alaskan Mushroom Hunters Guide» von Ben Guild. Nun, was ist Fiddlehead Fern? Zuerst die wortwörtliche Übersetzung: Fiddle = Geige, Head = Kopf, das ist also der schön geschnittene schneckenförmige Kopf des Steges einer Geige, bei uns Schnecke genannt. Fern ist der Name für Farn. Fiddlehead Fern ist also ein Farn, dessen Wedel im Frühling zu spriessen beginnen und im Jugendstadium eben dieser Schnecke gleichen.

Unsere Farne würden sich sicher auch eignen, Verwendung in diesem Rezept zu finden, aber bedenkt bitte, dass bei uns die Farne hoffnungslos in Minderzahl sind gegenüber der Bevölkerungsdichte. Ich möchte also Chicorée oder Broccoli empfehlen und kann sagen, dass dieses Rezept besser schmeckt als Hamburger in einer Fast-Food-Imbissecke. Jsch.

Une recette aux champignons qui nous vient ... d'Alaska: des «Fiddlehead Ferns» aux champignons et au poulet

2 tasses d'eau bouillante, une c. à thé de sel, 2 tasses de «Fiddlehead Ferns», 3 c. à soupe de margarine, 3 c. à soupe de farine, 2 tasses de champignons coupés en dés, frais ou du congélateur, 1 tasse de bouillon de poule, 2½ à 3 tasses de chair de poulet cuit et émincé, 2 c. à soupe de persil, 2 c. à soupe de panure.

Faire cuire pendant une minute les «Fiddlehead Ferns» dans l'eau (patience, on vous dira plus loin ce dont il s'agit ...), réduire la chaleur et laisser mijoter à petit feu.

Faire fondre la margarine dans une cocotte, à feu moyen, y ajouter la farine, mélanger au fouet sans laisser brunir. Mouiller avec le bouillon de poule et laisser cuire jusqu'à obtention d'une sauce crémeuse.

On aura entre temps fait étuver les champignons dans très peu d'eau. Les ajouter, avec leur jus, à la sauce, bien mélanger et saler à votre goût.

Disposer alors les «Fiddlehead» dans un plat allant au four, après les avoir bien égouttés, les recouvrir avec l'émincé de poulet, puis y verser les champignons en sauce. Saupoudrer de panure et de persil et achever la cuisson au four bien chaud pendant 15 à 25 minutes. Servir aussitôt que la surface supérieure commence à gratiner.

Au lieu de «Fiddlehead Ferns», on peut aussi servir des endives, des asperges vertes ou des brocolis.

Cette recette, je l'ai trouvée dans «The Alaskan Mushroom Hunters Guide», de Ben Guild. Mais, des «Fiddlehead Ferns», qu'est-ce donc?

Mot à mot: «Fiddle» = violon, «Head» = tête; il s'agit donc de la crosse d'un violon, cette belle pièce spiralée que le luthier souvent décore avec goût. D'autre part, «Fern» = fougère. Et voilà la clé de l'énigme: «Fiddlehead Ferns», ce sont des fougères, dont les jeunes pousses présentent la forme si gracieuse d'une crosse d'évêque ou, pourquoi pas, d'une crosse de violon.

Il est probable que les fougères de chez nous conviendraient à la recette ci-dessus, mais il faut bien reconnaître que ce «légume» ne se rencontre pas dans nos régions proportionnellement à la population: Par conséquent, je vous recommande des endives ou des brocolis et je peux vous assurer que ce mets dépasse en qualité gustative un minable Hamburger que l'on vous servira à la sauvette à la banque d'un Fast Food! Jsch.

(Trad. F. Brunelli)