

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

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **92 (2014)**

Heft 4

PDF erstellt am: **13.05.2024**

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.

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 zuge- deckt 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 Grat- inform legen.
- Mit wenig Weisswein beträufeln.
- Die Fischfilets darauf legen (eventuell die dünne Seite et- was 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 schal- ten, 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 Cortinarientagung 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

