

# Küche

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **10 (1932)**

Heft 8

PDF erstellt am: **22.07.2024**

## **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.

---

---

## Küche.

---

---

### Die Pilzverwertung in der Küche.

Von A. L. Müller, Chef de cuisine.

Tafel-Champignon,  
Edel-Champignon.

*Psalliota arvensis praticola.*

Dieser künstlich gezüchtete Edelpilz wird unbestritten am meisten verarbeitet, schon aus dem Grunde, weil er das ganze Jahr im frischen Zustande erhältlich ist. Er wird auch konserviert in grossen Mengen verwendet. Der Champignon ist, wie auch die Trüffel, in der feinen Küche unentbehrlich. Ausser dem genannten Zuchtchampignon kommen auch die beiden wildwachsenden Kollegen Feldchampignon (*Psalliota campestris*) und Schafchampignon (*Psalliota arvensis*) zur Verwendung. Ihre Zubereitung ist fast ausschliesslich diejenige des Zuchtchampignons. Beim Sammeln dieser beiden Pilze hüte man sich vor Verwechslungen mit den giftigen Knollenblätterschwämmen (*Amanita phalloides* und *verna*).

Champignons mit Rahm.

Champignons à la Crème.

Die Champignons werden gut gewaschen, in feine Scheiben geschnitten (*émincé*), mit etwas fein gehackten Zwiebeln in Butter gedämpft. Sobald sie eingekocht sind, mit kochendem Rahm begiessen und langsam bis zum völligen Einkochen des Rahms kochen lassen. Im letzten Moment mit etwas frischem Rahm vollenden, in eine tiefe Schüssel anrichten und sofort servieren.

Krusten mit Champignons.

*Croûtes aux Champignons.*

Die Champignons werden wie oben in feine Scheiben geschnitten, mit fein gehackten Zwiebeln eingedämpft, mit etwas frischer

Tafelbutter, Zitronensaft und gehackter Petersilie vollendet.

Von Weissbrot werden schöne Scheiben geschnitten, ähnlich wie für Toast; diese in Butter knusprig gebacken. Die Pilze werden nun zirka 2 cm dick heiss aufgestrichen, auf runde Platte mit Papierserviette dressiert, mit etwas Petersilie garniert und recht heiss serviert.

Geröstete Champignons.

Champignons grillés.

Hierfür verwendet man von ganz grossen Exemplaren nur die Hüte. Dieselben werden rasch gewaschen und auf einem Tuch gut abgetrocknet. Dann legt man sie auf eine tiefe Platte, würzt mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft und übergiesst sie reichlich mit Öl. Die Pilze werden nun mit der hohlen Seite nach oben auf den Gril (Rost) gelegt und fertig gemacht, auf eine runde Platte angeordnet und die Höhlung mit *Maitre-d'Hôtel*-Butter gefüllt. Letztere wird folgendermassen zubereitet: Etwas frische Tafelbutter gibt man in einen Suppenteller, würzt mit Salz, Zitronensaft und etwas Worcestersauce; das Ganze wird nun mit einer Holzspatel ordentlich durchgearbeitet. Dann wird etwas feingehackte Petersilie und Schnittlauch beigemischt, zu einer Stange gerollt und gut ausgekühlt. Je nach Gebrauch in dünnere oder dickere Scheiben geschnitten.

Champignons  
nach Burgunder Art.

Champignons à la Bourguignonne.

Man bereite die Champignons gleich wie vorstehend, grilliere sie aber nur zu Dreiviertel.

Dann werden sie, einer neben dem andern, in eine Steingut-Gratinplatte gelegt, die Höhlung mit Schneckenbutter gefüllt, noch zirka 5 Minuten in den heissen Ofen gegeben und sofort serviert.

Die Schneckenbutter wird folgendermassen zubereitet:  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter wird im Mörser mit etwas Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch, Petersilie, Schnittlauch, Majoran und Thymian zu einem ganz feinen Brei gestossen, dann mit Salz, Pfeffer, Epice Parisienne und Zitronensaft gewürzt. Recht kühl stellen.

### Gefüllte Champignons.

#### Champignons farcis.

Grosse Champignons werden von den Stielen befreit, mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit etwas Öl zirka 5 Minuten in den heissen Ofen gegeben.

Die Pilze werden nun mit einer Duxelles für gefüllte Gemüse in die Höhlung schön kuppelartig gefüllt, in eine gebutterte Steingut-Gratinplatte gestellt, mit etwas fein durchgeriebenem Weissbrot bestreut, mit zerlassener Butter beträufelt und einige Minuten im heissen Ofen gratinieren gelassen.

### Rezepte von Herrn C. Wagner.

#### Pastetenfüllung.

Ein Drittel bis ein halbes Pfund Kalbfleisch wird fein geschnitten und mit etwas Butter, Mehl, Gewürz oder Grünem gedünstet. Zwei Drittel gute Speisepilze werden abgebrüht und ebenfalls gedünstet, das Fleisch dann beigegeben, mit etwas Weisswein oder Sauerrahm gar gekocht. (Salz, Pfeffer, Nelken nicht vergessen.) Mit Maggi würzen.

Anstatt Kalbfleisch können auch Milken, gutes Brät, Kalbsfüsse oder kalter Braten feingehackt verwendet werden.

#### Mischpilze als «Chüchli».

Mischpilze werden gut gereinigt, feingehackt, durch Salzwasser gezogen, abgekühlt und gut ausgedrückt. Dann gibt man 3 Löffel Mehl, 2—3 Eier, Grünes und Gewürz und etwas Weisswein bei und rührt alles mit dem nötigen Paniermehl und einer Prise Backpulver zu einer dicken Masse an. Diese wird löffelweise ausgestochen und im schwimmenden Fett gebacken. Nach Belieben wird eine saure Sauce beigegeben.

Verwendet werden Reizker, Stoppelpilze, Schweinsohr, Eierschwamm, Röhrlinge etc.

---

## Der Pilzschmaus beim Veteranen.

Von Robert Scheurer, Bern.

Es mochte so ein Jahr oder zwei vor Ausbruch des Weltkrieges sein, als mich mal ein herrlicher Sommernachmittag über einen der lieblichen bernisch-seeländischen Waldhügel führte. Gleichzeitig wollte ich meinem Müeti möglichst reichlichen «Stoff» zu einem währschaftigen Pilzgericht heimbringen, weshalb ich an meiner Linken ein Marktnetz baumeln hatte. Doch schien mir der Schutzpatron der Pilzler nicht sonderlich günstig gesinnt zu sein, denn bloss eine kleine Zahl Eierschwämme

schielten bis jetzt schicksalsergeben durch die Maschen des Netzes. Na, ich tröstete mich: «Der Mensch lebt nicht vom Pilz allein.» Der Naturgenuss an und für sich war mir mindestens ebensoviel wert.

Wie herz- und gemüterquickend dieses ziellose Bummeln durch das stille, herrliche Waldrevier, wie würzig und rein die ozonreiche Luft, und wie angenehm für die Gehwerkzeuge das Auftreten auf dem elastischen, durch starke Regengüsse der vorausgegan-