

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 71 (1993)
Heft: 9/10

Artikel: Ein Pilzrezept für die Küche : Curry-Pilze mit Spargelcrème und Kartoffeln = Une recette de champignons : champignons au curry à la crème d'asperges et aux pommes nature
Autor: Jäger, H.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936497>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.05.2025

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

une demi-douzaine d'espèces de ce complexe, macroscopiquement quasi indiscernables, d'autant que les critères de séparation ne concordent pas toujours d'un auteur à l'autre pour la même espèce. Distinguer ces espèces par des critères de microscopie, ce n'est pas non plus facile. En tout cas les spores semblent fort ressemblantes quant à leur forme, leur taille et leur structure; même remarque pour les cystides – excepté celles de *M. substrictipes* Kühn., qui devraient être nettement plus étroites («en poils d'ortie»).

Le cas le plus embrouillé est certainement celui de l'Armillaire couleur de miel. On considérerait, encore relativement récemment, qu'il n'existait qu'une seule espèce, *Armillariella mellea* (Vahl:Fr.) Karst., assez variable d'aspects, mais dont tous étaient rassemblés sous un même toit, d'autant qu'il est facile de reconnaître une Armillaire couleur de miel (un «Hallimasch» dit-on outre Sarine). Tout récemment – à vrai dire sur la base de tests d'interfertilité – on a découpé cette Armillaire en au moins 5 espèces différentes qui ne se distinguent macro- et microscopiquement que partiellement avec plus ou moins de sécurité. Dans le «Moser» il est écrit que «leur séparation ne paraît pas encore sûre et on peut observer souvent des formes intermédiaires». Problème de nomenclature: En général on considère aujourd'hui comme correct le nom de genre *Armillaria*; mais en ce qui concerne les noms d'espèces il reste encore de toute évidence des zones d'ombre que je ne fais ici que signaler. Mentionnons seulement que *A. obscura* et *A. polymyces* du «Moser» sont considérés par Breitenbach & Kränzlin comme identiques à *Armillaria ostoyae* Romagn.

Indépendamment de ces problèmes de taxonomie, il faut mentionner un autre aspect de ces nouveautés: la question de la comestibilité des «nouvelles» espèces, qu'on n'a guère testée de façon systématique. Pour «les» Armillaires, en tout cas, il existe des points de vue assez flous, voire contradictoires. Dans la plupart des livres, ces champignons sont donnés comme toxiques à l'état cru, mais comme bon comestibles après cuisson. Des intolérances occasionnelles seraient à rapporter à des carpophores trop vieux ou à une consommation en trop grande quantité de cette espèce prolifique. Récemment on a pourtant exprimé des réserves plus strictes. Breitenbach & Kränzlin, p. ex., considèrent toutes les Armillaires venant sur feuillus comme suspectes, de sorte que seule *A. ostoyae* serait consommable sans risques, car elle vient sur bois d'épicéas. Mais il n'est guère facile de désigner la nature de la souche porteuse, en particulier dans les forêts mêlées, car on sait que les rhizomorphes des Armillaires s'étirent sur de longues distances dans le sol, de sorte qu'elles paraissent parfois terricoles. Il y a au moins quelques caractères macroscopiques qui devraient permettre d'identifier *A. ostoyae*:

- Chapeau brun rouge à brun foncé (sans tonalité grise, jaune ou olive),
- squames piléiques brun foncé à noirâtres, peu détersiles, serrées au centre,
- anneau membraneux, ± persistant, blanchâtre, souvent avec des flocons bruns sur la face infère (absence de tons jaunes!).

Et maintenant, bien des mycophages vont hocher de la tête, car ils ont si souvent consommé sans problème des Armillaires couleur de miel. On sait que la tolérance à certaines espèces de champignons est très différente suivant les personnes; en tout cas, les réflexions ci-dessus ne devraient pas inviter les débutants mycophages à tenter des expériences individuelles ...

Heinz Baumgartner, Wettsteinallee 147, 4058 Bâle

(Traduction: F. Brunelli)

Ein Pilzrezept für die Küche:

Curry-Pilze mit Spargelcrème und Kartoffeln

Zutaten: 1 kg Pilze (z. B.: Mönchskopf, Rauchblättriger Schwefelkopf, Veilchenritterling, Violetter Rötleritterling); 1 kg Kartoffeln; 40 g Butter; 1 dl Rahm (oder saurer Halbrahm); 1 TL Currypulver; 1 Beutel Spargelcrèmesuppe; 50 g feingehackte Zwiebel, Petersilie; Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Zubereitung: Kartoffeln in der Schale dämpfen, Pilze in feine Streifen schneiden, Zwiebel in der Butter anbraten, Pilze zugeben und etwas mitbraten, wenig Wasser zugeben, andämpfen. Curry beifügen, Rahm zugeben und etwas einkochen lassen.

Crèmesuppe mit halber Portion kaltem Wasser ($\frac{1}{2}$ Liter) anrühren, zu den Pilzen giessen, Salz und Pfeffer beifügen. Einkochen lassen, öfters umrühren. Während die Pilze noch köcheln, die Kartoffeln schälen, noch heiss würfeln und in weiter Schüssel ausbreiten. Die Pilz-Spargelcrème-Masse über die Kartoffeln giessen, mit feingehackter Petersilie bestreuen und sofort servieren.
Grüner Salat passt dazu.

H. Jäger, Neumühlestrasse 38, 9403 Goldach

Une recette de champignons

Champignons au curry à la crème d'asperges et aux pommes nature

Ingédients: 1 kg de champignons (p. ex. Têtes de moines, Hypholomes à lames enfumées, Pieds violets, Pieds bleus); 1 kg de pommes de terre; 40 g de beurre; 1 dl de crème (ou de demi-crème aigre); une cuiller à thé de curry en poudre; 1 sachet de potage crème d'asperges; 50 g d'oignons finement hachés; persil, sel, poivre du moulin.

Préparation: Cuire les pommes de terre dans leur peau. Découper les champignons en fines tranches, blondir l'oignon dans le beurre, ajouter les champignons; laisser suer, ajouter un peu d'eau, le curry et la crème. Laisser cuire. Délayer le potage aux asperges dans un demi l d'eau froide, ajouter aux champignons, saler, poivrer. Laisser cuire à feu doux en remuant souvent. En attendant, éplucher les pommes de terre, les découper chaudes en petits cubes et les répartir sur un plat large et préchauffé. Verser dessus l'appareil aux champignons, parsemer de persil haché menu et servir immédiatement.

H. Jäger, Neumühlestrasse 38, 9403 Goldach

(Traduction: F. Brunelli)

Kurse + Anlässe

Cours + rencontres

Corsi + riunioni

Kalender 1993/Calendrier 1993/Calendario 1993

Allgemeine Veranstaltungen/Manifestations générales/Manifestazioni generali

11.–18.9.	Landquart	VAPKO-Instruktionskurs für Pilzkontrolleure
12.9.	Unterseen	Pilzbestimmertagung
13–17.9	Anzère VS	Cours VAPKO
17–22.9	Le Louverain NE	Congrès européen – Protection des Champignons / Europäischer Pilzschutzkongress
19.–25.9.	Entlebuch	Mykologische Studienwoche
24–26.9	Cartigny GE	Cours romand de détermination
29.9–2.10	Delémont JU	WK-Tagung / Journées CS
2.–3.10.	Filzbach GL	VAPKO-Tagung
9–10.10	Marcellin s. Morges VD	Journées romandes

Pilzausstellungen (Siehe Vereinsmitteilungen)

11. und 12. September: Herzogenbuchsee; 23.–25. September: Pfäffikon SZ (March); 25. und 26. September: Ersigen; 2. und 3. Oktober: Bern (Belp), Zofingen; 9. und 10. Oktober: Meisterschwanden; 16. und 17. Oktober: Zurzach.

Expositions (voir Communiqués des Sociétés)

11–12 septembre: Chaux-de-Fonds; 25–26 septembre: Tramelan; 2–3 octobre: Renens; 16–17 octobre: Nord Vaudois (Yverdon); 23–24 octobre: La Broye (Payerne).