



Hut ab!

DAS PILZ
KOCHBUCH

CALLWEY



Viele Speisepilze findet man in Wäldern, doch auch Wiesen, Moore und Gärten sind Pilzstandorte. Der Wiesenchampignon wächst, wie sein Name schon sagt, auf Wiesen und Weiden, der Parasolpilz am Waldrand, und manche Pilze, wie der Schopftintling, tauchen sogar in Parks oder am Straßenrand auf.



Lamellen

Inhalt

6: Einleitung – Ein Königreich
für den Pilz
8: Die Anatomie eines Pilzes

12 Pilzarten

14: Giftpilze
16: Wildpilze
30: Kulturpilze
36: Saisonkalender

38 Grundlagen des Pilzesammelns

40: Ein Männlein steht
im Walde...
42: Wozu selber sammeln, wenn
es den Supermarkt gibt?
44: Utensilien für Pilzsammlung
und Zubereitung
46: Techniken zur Pilzvorbereitung
48: Giftige Pilze – eine unter-
schätzte Gefahr

52 Trüffel

60: Saisonkalender

64 Grundrezepte Pilze

72 Grundrezepte Trüffel

Hinweis: Dies ist kein Sammelbestimmungs-
buch. Die abgebildeten Illustrationen dienen
nicht zur Pilzbestimmung, sondern der
gestalterischen Freiheit.

74 Vorspeisen

98 Salate

116 Suppen & Eintöpfe

126 Vegetarische Rezepte

152 Pasta & Co.

172 Fleisch

194 Fisch

212 Dessert

224 Service

226: Die Täublingsregel
227: Pilze als Naturmedizin
228: Magic Mushrooms
230: Sammelbestimmungen
231: Pilze richtig lagern
232: Pilzmythen
234: Rezeptregister
236: Die Köche im Überblick
238: Verlagsseite
240: Impressum

Ein Königreich für den Pilz

Wenn wir über Pilze sprechen, meinen wir in der Regel das, was wir mit dem Auge erkennen und schmackhaft zubereiten können. Doch wer – oder was – ist dieser Pilz eigentlich?

Schon früh ahnten die Menschen, dass in Pilzen besondere Kräfte wohnen. Sie galten als geheimnisvolle Wesen, als Träger einer verborgenen Macht, Sinnbild für ewiges Wachstum und stete Erneuerung, aber ebenso als unheimlich, düster, schwer greifbar. „Wesen der Finsternis“ oder „Kinder der Nacht“ nannte man sie gerne. In der Natur sprießen sie bei feuchtem Wetter scheinbar über Nacht aus dem Boden – und wurden so zu Symbolen für natürliche Zyklen, Unverwüstlichkeit und die Magie der Erde.

Pilze erinnern uns daran, die Schätze des Lebens zu entdecken und die Kreisläufe der Natur zu schätzen. Die meisten Pilze leben verborgen im Boden, im Holz oder im Wasser und bestehen aus einem dichten Geflecht feinsten Fäden – dem Myzel. Im Ökosystem sind sie für die Zersetzung organischer Materie zuständig und dienen den Bäumen als Partner für den Austausch lebenswichtiger Nährstoffe. Erste Pilzsporen wurden sogar schon in Fossilien nachgewiesen, die über 440 Millionen Jahre alt sind – ganz schön beeindruckend!

Bis in die 1960er-Jahre zählte die Wissenschaft Pilze noch zu den Pflanzen. Erst später setzte sich die Erkenntnis durch, dass Pilze ein eigenes biologisches Reich bilden – neben Pflanzen und Tieren. Heute sprechen wir von Flora, Fauna und Funga. Entscheidend ist: Pilze betreiben keine Photosynthese. Sie können also kein Sonnenlicht in Energie umwandeln wie Pflanzen, sondern benötigen organisches Material oder eben Partnerpflanzen.

Was wir *über* der Erde sehen, ist meist nur der Fruchtkörper. Das eigentliche Leben spielt sich im Verborgenen ab: Das Myzel – vergleichbar mit dem Wurzelwerk einer Pflanze – kann sich über mehrere Quadratkilometer erstrecken. In einem einzigen Gramm Waldboden können sich bis zu einem Kilometer Pilzfäden befinden.

Die genaue Anzahl der Pilzarten ist bis heute unbekannt. „In der Vergangenheit reichten die Spekulationen von etwas mehr als einer halben Million bis zu über 5 Millionen Pilzarten weltweit. Derzeit sind erst 120.000 Pilzarten bekannt und wissenschaftlich beschrieben. Das entspricht nur etwa 3–5 % der geschätzten globalen Pilzvielfalt“, erklärt das Botanische Museum in Berlin. Heute geht man von 2,2 bis 3,8 Millionen Arten aus. Diese Bandbreite zeigt, wie wenig wir bislang über Pilze wissen. Ein Drittel unserer heimischen Pilzarten gilt als gefährdet oder extrem selten. 5 % sind sogar vom Aussterben bedroht oder bereits verschwunden.

DIE DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR MYKOLOGIE E. V. BESCHREIBT DIE LEBENSWEISE DER PILZE ANHAND VON FÜNF MERKMALEN:

- 1 — Pilze gewinnen keine Energie aus Sonnenlicht, sondern – wie Tiere – aus organischer Substanz („heterotroph“). Die Nährstoffe nehmen sie durch ihre Zellwand auf („osmotroph“) und sie sind unbeweglich.
- 2 — Sie bilden kein Gewebe wie Pflanzen oder Tiere, sondern wachsen als Zellfäden („Hyphen“), die zusammen ein Myzel bilden, oder bestehen aus Einzelzellen wie Hefe.
- 3 — Ihre Zellen besitzen einen Zellkern – sie zählen somit zu den „Eukaryonten“ und sind damit näher mit Tieren und Pflanzen verwandt als mit Bakterien.
- 4 — Pilze haben eine feste Zellwand (wie die Pflanzen, aber im Gegensatz zu Tieren). Diese ist meist mit Chitin verstärkt.
- 5 — Pilze vermehren sich über Sporen, die der Fortpflanzung, Verbreitung und Überdauerung dienen.

Doch genug der Wissenschaft – dieses Buch widmet sich in erster Linie dem kulinarischen Genuss wohlschmeckender Speisepilze. Schon die Römer schätzten Steinpilze und Kaiserlinge, im Mittelalter wurden vor allem Wiesenchampignons geschmaust. Heute wissen wir: Pilze lassen sich so vielseitig zubereiten wie jedes andere Gemüse – gefüllt, sautiert, geschmort, gebraten oder gegrillt. Was schmeckt, ist erlaubt.

Wer gerne kocht – ob als Hobby- oder Profikoch – weiß: Die richtige Zubereitung ist entscheidend. Zu starkes Würzen kann den feinen Geschmack eines Pilzes überdecken. Ein großer, gratinierter Steinpilz überzeugt oft gerade durch seine Schlichtheit. Pilze mit viel Eigengeschmack sollte man möglichst puristisch zubereiten, damit sich ihr Aroma voll entfalten kann. Neben Geschmack und Geruch spielt auch die Textur eine große Rolle: Manche Pilze sind zart und zerfallen schnell, andere behalten auch bei kräftiger Hitze ihre Struktur.

Am besten genießt man Pilze so frisch wie möglich aber immer gut gegart. Vor allem Arten wie Steinpilze, Milchlinge oder Ritterlinge, die gelegentlich von Würmern oder Schnecken bewohnt sind. Wenn sie nicht sofort verarbeitet werden können, sollten sie kühl und dunkel gelagert werden – manche, wie der Steinpilz, sogar kopfüber. Die ungebetenen Mitbewohner ziehen sich dann in den oberen Teil des Stiels zurück.

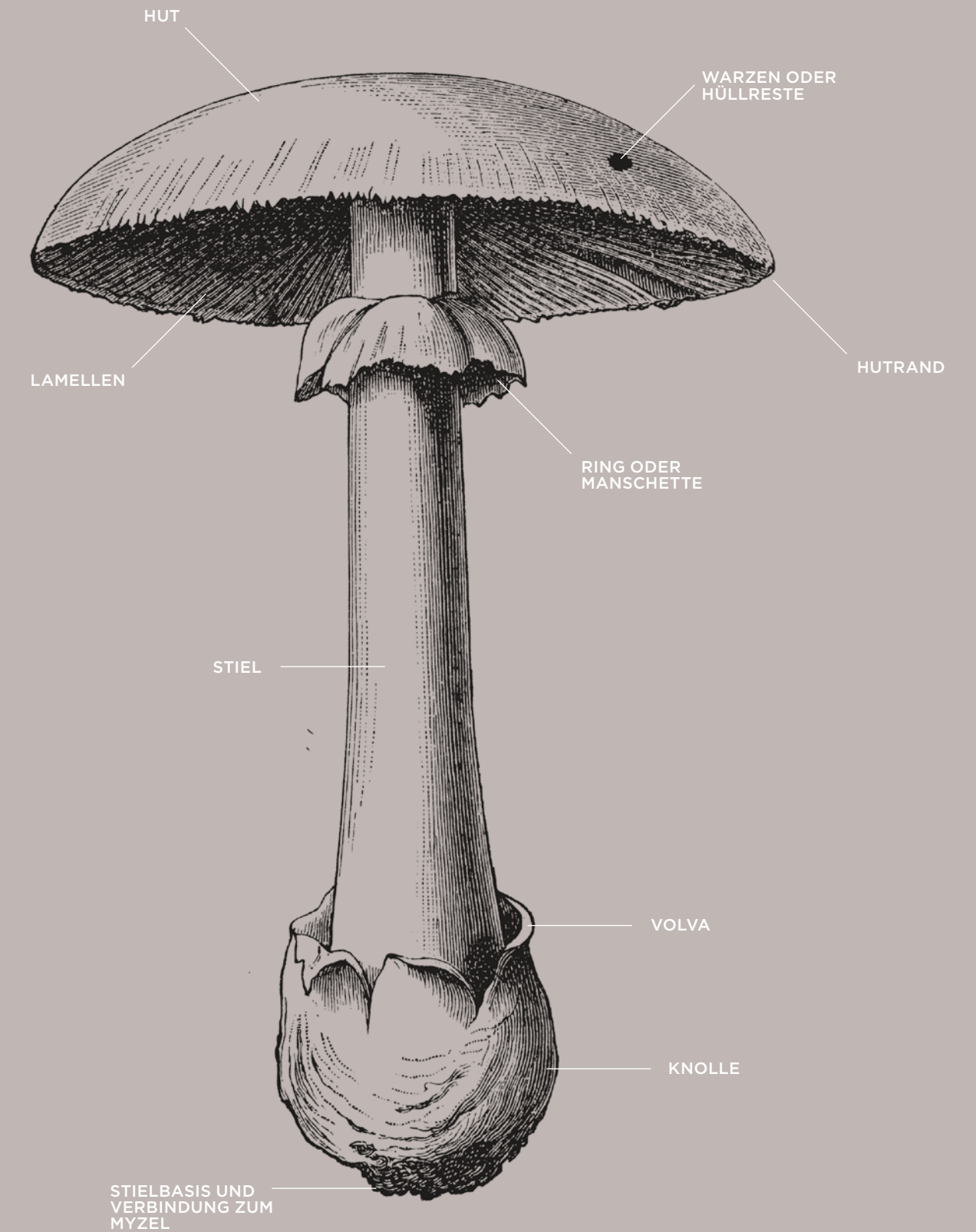
Für viele sind Pilze Sinnbilder für Veränderung, Wachstum und Neuanfang. Andere lieben sie schlicht wegen ihrer kulinarischen Vielfalt. Das Selbersammeln liegt im Trend – je frischer der Pilz, desto größer der Genuss.

Deshalb widmen wir dieses Buch ganz dem kulinarischen Abenteuer Pilz. Es bietet Rezepte, Inspirationen und Ideen – viele davon lassen sich ganz individuell an die Ausbeute aus dem Wald anpassen. Wenn der Pilz zum Hauptdarsteller auf dem Teller wird, dann wird auch der Genuss königlich! Eines müssen wir allerdings vorausschicken: Dieses Werk ersetzt kein Pilzbestimmungsbuch! Die auf den Seiten 15-38 dargestellten Arten gewähren lediglich einen kleinen Einblick in die erstaunliche Form- und Farbenvielfalt der Pilze. Wer seine Artenkenntnis erweitern will, sei auf darauf spezialisierte Bücher verwiesen und beteilige sich an von geprüften Pilzsachverständigen geführten Exkursionen.

MARTIN H. LORENZ

DIE ANATOMIE EINES PILZES

Pilze faszinieren nicht nur durch Geschmack und Vielfalt, sondern auch durch ihren erstaunlichen Aufbau. Wer weiß, wo sich Lamellen, Hutrand oder Volva befinden, erkennt nicht nur essbare Arten schneller, sondern versteht auch ihre Rolle im empfindlichen Ökosystem Wald. Diese Illustration zeigt die wichtigsten Merkmale eines Fruchtkörpers aus der Gattung Amanita (Wulstlinge und Knollenblätterpilze) – eine erste Einführung in die Pilzbestimmung. Pilzwissen beginnt mit dem genauen Hinsehen.





*Von Johann Wolfgang von Goethe wird kolportiert, dass er gerne Pilze im Wald sammelte.
Doch oft weigerten sich seine Familie oder seine Gäste, sie zu essen.
Offenbar trauten sie seinen dichterischen Fähigkeiten mehr als seinen Kochkünsten.*



Perlpilz (Amanita rubescens) – wer ihn sammeln will, muss auch seinen giftigen Doppelgänger, den Pantherpilz (Amanita pantherina), kennen.

PILZARTEN

In diesem Kapitel begegnen wir den faszinierendsten Arten aus Wald und Wiese – von bekannten Klassikern bis hin zu überraschenden Fundstücken. Jeder Pilz bringt seine ganz eigene Geschichte, Textur und Aromenwelt mit. Und weil wahre Entdeckung durch Geschmack geschieht, begleitet jede Art ein passendes Rezept, das ihre Besonderheit auf den Teller bringt.

*Ein Streifzug durch die Vielfalt der Pilzwelt –
kulinarisch und botanisch zugleich.*

Wer in Wald und Feld Speisepilze sammeln will, sollte sich zunächst einmal mit den gefährlichsten Giftpilzen vertraut machen. Wir können im Rahmen dieses Buches nur einige wenige Beispiele nennen.

Näheres finden Sie in speziellen Pilzbestimmungsbüchern („Pilzführern“), bei Pilzberatungsstellen und auf Exkursionen mit geprüften Pilzsachverständigen oder Pilzberatern.



GRÜNER
KNOLLENBLÄTTERPILZ

AUCH BEKANNT ALS	–
LAT. NAME	<i>Amanita phalloides</i>
ZUGEHÖRIGKEIT	<i>Amanitaceae</i> (Wulstlingsverwandte)
ERSCHEINUNGS-ZEIT	Juli bis November
ERKENNUNGS-MERKMALE	Bis 15 cm breiter olivgrüner (selten auch rein weißer) Hut, weiße (selten etwas grünstichige) Lamellen und weißes Sporenpulver, Stiel mit häutiger Manschette (Ring) und an der Basis mit bescheideter Knolle
GERUCH UND GESCHMACK	Geruch: unauffällig, etwas süßlich Geschmack: mild, sollte aber wegen der extremen Giftigkeit nicht getestet werden
VERBREITUNG	Laubwälder, besonders bei Eichen und Buchen, auch in Parkanlagen, häufig
VERWECHSLUNGS-MÖGLICHKEITEN	Grüne Ritterlinge (<i>Tricholoma</i>) und grüne Täublinge (<i>Russula</i> S. 24), beide ohne Stielknolle und ohne Manschette; bei grünen und weißen Pilzen ist grundsätzlich Vorsicht angeraten
GUT ZU WISSEN	Stielknolle oft im Boden steckend, daher unbekannte Pilze nicht abschneiden, sondern vorsichtig herausdrehen
GIFTWIRKUNG	Erste Symptome 4-12 Stunden nach der Mahlzeit (Erbrechen, Übelkeit, Magenschmerzen). Die Gifte (Amanitin, Phalloidin) schädigen vor allem Blut und Leber. Lebensgefährlich! Bei Verdacht sofort medizinische Hilfe suchen.



KEGELHÜTIGER
KNOLLENBLÄTTERPILZ

AUCH BEKANNT ALS	–
LAT. NAME	<i>Amanita virosa</i>
ZUGEHÖRIGKEIT	<i>Amanitaceae</i> (Wulstlingsverwandte)
ERSCHEINUNGS-ZEIT	Juli bis Oktober
ERKENNUNGS-MERKMALE	Ganzer Pilz weiß (auch die Lamellen älterer Exemplare), weißes Sporenpulver, bescheidete Knolle am Stielgrund, Stiel mit oft nur fetziger Manschette (Ring), die leicht abfällt; Hut kegelig, auch im Alter meist nicht ganz flach
GERUCH UND GESCHMACK	Geruch: unauffällig, alt muffig Geschmack: mild, sollte aber wegen der extremen Giftigkeit nicht getestet werden
VERBREITUNG	Besonders unter Fichten, auch in Kiefern-Birken-Moorwäldern, seltener im Buchen- oder Eichenwald
VERWECHSLUNGS-MÖGLICHKEITEN	Vor allem mit jungen Champignons (<i>Agaricus</i> S. 30), deren Lamellen aber nie rein weiß und im Alter dunkelbraun sind, ohne bescheidete Stielknolle, oft mit Anis-Geruch. Junge, noch geschlossene Exemplare wurden auch schon für Stäublinge (<i>Lycoperdon</i> S. 26) gehalten.
GUT ZU WISSEN	Frühlingsknollenblätterpilz: ebenso giftig, schon ab April, aber nördlich der Alpen sehr selten, Hut meist flach
GIFTWIRKUNG	Siehe Grüner Knollenblätterpilz



PANTHERPILZ

AUCH BEKANNT ALS	–
LAT. NAME	<i>Amanita pantherina</i>
ZUGEHÖRIGKEIT	<i>Amanitaceae</i> (Wulstlingsverwandte)
ERSCHEINUNGS-ZEIT	Juli bis Oktober
ERKENNUNGS-MERKMALE	Brauner bis graubrauner Hut mit radial gestreiftem Rand und weißlichen Hüllresten („Tupfen“). Stiel mit ungestreifter Manschette und kleiner, deutlich berandeter Knolle („umgekrempeltes Söckchen“), Fleisch unveränderlich weiß
GERUCH UND GESCHMACK	Geruch: unauffällig, manchmal leicht nach Rettich. Geschmack: mild, doch sollte von Kostversuchen Abstand genommen werden
VERBREITUNG	Laub- und Nadelwälder, Parkanlagen; ziemlich häufig
VERWECHSLUNGS-MÖGLICHKEITEN	Perlpilz (<i>Amanita rubescens</i> S. 19): an verletzten Stellen (z. B. Schneckenfraß) langsam fleischrot verfärbend. Stielbasis ohne berandete Knolle; essbar. Grauer Wulstling (<i>Amanita excelsa</i>): Manschette gestreift, Hutrand nicht oder kaum. Stielbasis zwiebel förmig, mit Gürtelzonen, aber ohne berandete Knolle
GUT ZU WISSEN	Der Fliegenpilz (<i>Amanita muscaria</i>) ist nah verwandt und ebenfalls giftig, wegen seines roten Huts aber kaum zu verwechseln.
GIFTWIRKUNG	Rauschartig, Schwindelgefühl, koma-artiger Schlaf, Kreislaufkollaps, aber auch Magenschmerzen. Lebensgefährlich!



SATANSRÖHRLING

AUCH BEKANNT ALS	Satanspilz
LAT. NAME	<i>Rubroboletus satanas</i>
ZUGEHÖRIGKEIT	<i>Boletaceae</i> (Röhrlinge)
ERSCHEINUNGS-ZEIT	Juni bis Oktober
ERKENNUNGS-MERKMALE	Groß und schwer, Hut weiß bis hellgrau, Stiel oft fast kugelig, rot, Röhrenmündungen (Poren) auf der Hutunterseite karminrot, Fleisch im Schnitt blauend, aber nicht extrem stark
GERUCH UND GESCHMACK	Geruch: unangenehm, alt urinantig Geschmack: mild, Kostprobe auf keinen Fall herunterschlucken
VERBREITUNG	Buchen- und andere Laubwälder über Kalk, wärmeliebend, auch in Parkanlagen und Alleen
VERWECHSLUNGS-MÖGLICHKEITEN	Z. B. Hexenröhrlinge (<i>Suillellus</i> , <i>Neoboletus</i>): Hüte dunkler braun bis oliv, Fleisch im Schnitt schnell blauend, Stiel mit Netzzeichnung oder roten Flöckchen überzogen.
GUT ZU WISSEN	Rotporige Röhrlinge sollten nie roh oder ungenügend gekocht gegessen werden.
GIFTWIRKUNG	Heftiges Erbrechen, Unterleibsschmerzen, blutiger Durchfall schon bald nach der Mahlzeit; äußerst unangenehm, aber kaum lebensgefährlich



ZIEGELROTER RISSPILZ

AUCH BEKANNT ALS	Mai-Risspilz
LAT. NAME	<i>Inosperma (Inocybe) erubescens</i>
ZUGEHÖRIGKEIT	<i>Inocybaceae</i> (Risspilzartige)
ERSCHEINUNGS-ZEIT	früh im Jahr (April bis Juli)
ERKENNUNGS-MERKMALE	Hut 5-10 cm breit, kegelig, später sich vom Rand her aufbiegend und radial einreißend; erst weißlich bis blass holzfarben, später stark rötend, Sporenpulver ockerbraun
GERUCH UND GESCHMACK	Geruch: leicht fruchtig, alt eher unangenehm; Geschmack: neutral, vor Kostproben wird jedoch dringend abgeraten
VERBREITUNG	Laubwälder, Parkanlagen auf Kalk, unter Buchen, Eichen, Linden, Haseln; sehr selten auch unter Nadelbäumen
VERWECHSLUNGS-MÖGLICHKEITEN	Zur gleichen Jahreszeit wächst der Mai-Ritterling (<i>Calocybe gambosa</i> S. 20): meist größer und stämmiger, mit Geruch nach frischem Mehl, nie rötend, Sporenpulver weiß; essbar
GUT ZU WISSEN	Die Risspilzartigen sind eine äußerst artenreiche Lamellenpilzfamilie, zu der noch viele andere Giftpilze gehören.
GIFTWIRKUNG	Schon kurz nach dem Verzehr Koliken, Leibschmerzen, Brechdurchfälle und Sehstörungen, hervorgerufen durch das Gift Muscarin. Bei schwerem Verlauf Lebensgefahr.



SPITZGEBUCKELTER
RAUKOPF

AUCH BEKANNT ALS	–
LAT. NAME	<i>Cortinarius rubellus (orellanoides)</i>
ZUGEHÖRIGKEIT	<i>Cortinariaceae</i> (Schleierlingsverwandte)
ERSCHEINUNGS-ZEIT	Juni bis Oktober
ERKENNUNGS-MERKMALE	Einheitlich lebhaft orangebraun gefärbt, Hutmitte stets gebuckelt, Sporenpulver rostbraun
GERUCH UND GESCHMACK	Geruch: entfernt an Rettich erinnernd, Geschmack: ähnlich, aber von Kostproben wird dringend abgeraten
VERBREITUNG	Wälder auf sauren Böden, oft z. B. in Mooren mit Fichten, Kiefern, Birken und Heidelbeeren
VERWECHSLUNGS-MÖGLICHKEITEN	Wurde schon für den holzbewohnenden Hallimasch (<i>Armillaria mellea</i> s. l. S. 23) und sogar den Pfifferling (<i>Cantharellus cibarius</i> S. 24) gehalten, der jedoch gelb gefärbt ist und statt Lamellen dickliche, am Stiel herablaufende Leisten hat.
GUT ZU WISSEN	Ebenso giftig und ähnlich gefärbt ist der Orangefuchsiges Raukopf (<i>Cortinarius orellanus</i>), Hut nicht auffällig spitzbucklig, in Laubwäldern
GIFTWIRKUNG	Enthält das Nierengift Orellanin. Vergiftungserscheinungen treten meist erst 5-12 Tage, bisweilen sogar erst zweieinhalb Wochen nach der Mahlzeit auf. Lebensgefährlich! Manchmal können Betroffene nur noch durch eine Nierentransplantation gerettet werden.



Riesenschirmpilz, Parasol (Macrolepiota procera)

GRUNDLAGEN DES PILZESAMMELNS

Das Sammeln von Pilzen erfordert weit mehr als einen Korb und ein Messer – es beginnt mit Achtsamkeit, Wissen und Respekt vor der Natur. Wer die richtigen Lebensräume kennt, die Saison im Blick behält und typische Merkmale sicher erkennen kann, wird belohnt mit kulinarischen Schätzen. Dieses Kapitel vermittelt das grundlegende Handwerkzeug, um Pilze verantwortungsvoll, sicher und nachhaltig zu sammeln. So wird aus einem Spaziergang im Wald eine Entdeckungsreise mit Geschmack.



Ein Männlein steht im Walde...

Das Pilzesammeln gehört in Osteuropa seit jeher zu den beliebtesten Freizeitbeschäftigungen. In Mitteleuropa hingegen hat sich dieses besondere Hobby erst im vorigen Jahrhundert zu einem Trend- oder gar Volkssport entwickelt. Wer sich zum Sammeln in den Wald oder auf Wiesen begibt, sollte das am besten frühmorgens tun. Denn wie das Sprichwort sagt, „schießen die Pilze“ vor allem in der Nacht „aus dem Boden“. Auch auf die Jahreszeit kommt es an: Einige Arten mögen mildes Frühlingswetter, andere wachsen nach Sommergewittern in großer Zahl. Doch die beste Pilzseason ist natürlich der Herbst. Dann sprießen unzählige Arten in Hülle und Fülle. Manche warten auf die ersten kalten Tage, andere überstehen selbst den ersten Frost. „In die Pilze gehen“ kann man also fast das ganze Jahr über.

Wer clever ist und Erfahrung hat, berücksichtigt auch das Wetter der letzten Tage, die Bodenfeuchtigkeit und die Außentemperatur. Milde Wärme und ausgiebige Regenfälle bieten ideale Bedingungen für das Pilzwachstum.

Bevor es losgeht, sollte man sich gut vorbereiten: Warme Kleidung, festes Schuhwerk und vor allem ein Messer gehören zur Grundausstattung. Ein Pilzmesser ist für jeden Sammler unverzichtbar. Der Fund gehört in einen Weidenkorb – Plastikgefäße oder -tüten sind tabu, denn darin verderben Pilze schnell. Der Korb sollte nicht zu groß sein, damit er leicht zwischen die Äste passt. Außerdem ist ein stabiler Stock hilfreich, um Gestrüpp beiseitezuschieben.

Meistens braucht man Geduld! Es kann durchaus vorkommen, dass man ein paar Stunden lang suchen muss, bis man die ersten Speisepilze findet. Doch mit geschärften Sinnen ist man bestens gerüstet. In der geheimen Welt von Farnen, Moos und Humus nimmt man bald den erdigen Duft der Pilze wahr. Und nicht nur der Blick auf den Boden zählt: Auch die umliegenden Bäume geben Hinweise auf mögliche Fundstellen. Manche Pilze wachsen bevorzugt unter Laubbäumen, andere fühlen sich am Fuß von Nadelbäumen wohl. Doch Pilze sind unberechenbar – sie wachsen nicht immer dort, wo man sie erwartet. Manchmal erscheinen sie ganz unerwartet, sogar mitten auf einem Waldweg.

Die Natur ist voller verschiedener Wildpilzarten – doch nicht alle sind essbar! Deshalb steht beim Pilzesammeln die eigene Sicherheit an erster Stelle. Im Zweifel gilt: Lieber einen Pilz stehen lassen als ein Risiko eingehen. Zudem ist Bescheidenheit ein guter Begleiter in der Natur: Wer genügend Pilze für den eigenen Bedarf gesammelt hat, sollte den Rest anderen überlassen. Viel Erfolg – und möge der Korb immer gut gefüllt sein!

GRUNDREZEPTE



Reispilz
(Cortinarius caperatus)

Grundrezepte Pilze

Für Waldpilze gilt die Grundregel:
Waldpilze mindestens 10 Minuten, besser 15-20 Minuten garen. Roh und ungenügend erhitzt sind viele Pilzarten unverträglich, können Magen- Darmprobleme verursachen, allergische Reaktionen auslösen oder sie sind sogar giftig.

Roh marinierte Pilze

1 großer Steinpilz
(oder Pilz nach Wahl;
Wildpilze unbedingt 10-15
Minuten durcherhitzen),
20 ml milder Essig
20 ml Olivenöl
Salz

Den Pilz hauchdünn auf-
schneiden und mit Essig,
Olivenöl und Salz vermengen.

Einfache Waldpilz-Beilage

350 g Waldpilze
2 EL Pflanzenöl
30 g Butter
Pfeffer aus der Mühle
1 EL Schnittlauchröllchen
Salz

Pilze säubern und in 1-2 cm
große Stücke schneiden. In
einer großen Pfanne mit Öl
etwa 10-15 Minuten braten.
Butter zugeben, mit Salz und
Pfeffer würzen. Schnittlauch-
röllchen kurz vor dem Servie-
ren untermischen.

Pilzfond

500 g weiße Champignons
500 ml Wasser
500 ml Geflügelfond
250 g braune Champignons
Salz

Weißer Champignons zerpflü-
cken und mit 500 ml Wasser
und Geflügelfond in einen
hohen Topf geben. Mit 1 Prise
Salz aufkochen, dann
4 Stunden bei 80 °C ziehen
lassen. Erneut aufkochen und
durch ein Spitzsieb passieren,
dabei die Pilze kräftig ausdrü-
cken. Braune Champignons
grob zerpfücken, mit dem
erkalteten Fond auffüllen und
den Vorgang wiederholen.
Hält gut verschlossen im
Kühlschrank etwa 1 Woche,
kann aber auch hervorragend
eingefroren werden.

Pilzsauce

25 g Butter
2 EL natives Olivenöl extra
2 Knoblauchzehen
(zerdrückt)
300 g gemischte Pilze
(z. B. Champignons,
Bovist, Austernpilz,
in Scheiben)
125 ml Rotwein
250 ml Rinderbrühe
4 EL Crème fraîche
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Butter und Olivenöl in einer großen Bratpfanne bei mittlerer bis starker Hitze erwärmen. Knoblauch und Pilze zugeben und unter Rühren 5 Minuten goldgelb anbraten. Mit Rotwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Rinderbrühe zugeben und weitere 2–3 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit leicht eindickt. Crème fraîche unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren warmstellen.

Sauce nach Försterinnen Art

2 Schalotten (gehackt)
30 g Butter
50 g Champignons
(fein gehackt)
50 g Knoblauch-Schwindling
(fein gehackt)
50 g Morcheln (fein gehackt)
50 ml trockener Weißwein
300 ml Geflügelbrühe
1 EL Pulver von Knoblauch-Schwindlingen (s. Tipp)
300 ml Crème fraîche
Saft von 1 Zitrone
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Schalotten mit 1 Prise Salz in Butter andünsten, fein gehackte Pilze zugeben und 3–4 Minuten anbraten. Mit Weißwein ablöschen und auf drei Viertel reduzieren. Brühe und Pilzpulver einrühren, 5 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Crème fraîche unterrühren, einkochen, bis eine leichte Bindung entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

TIPP:

Man kann auch einen anderen Pilz für das Pulver heranziehen, der Knoblauch-Schwindling gibt der Sauce aber einen eigenen Geschmack. Grundsätzlich lassen sich praktisch alle „üblichen“ Pilze trocknen und danach im Mixer zu Pulver verarbeiten.

Rahmpfifferlinge

200 g Pfifferlinge
30 g Butter
2 Schalotten (fein geschnitten)
50 ml Weißwein
200 g Sahne
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Pfifferlinge säubern und trocknen. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Pfifferlinge und Schalotten anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, Sahne auffüllen und einkochen lassen, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einfache Basis-Pilzsuppe

25 g Butter
25 g Mehl
50 g Butter
1 Zwiebel (fein gehackt)
500 g frische Waldpilze
1 Knoblauchzehe (zerdrückt)
500 ml leichte Brühe (Gemüse-, Geflügel- oder Pilzbrühe)
200 g Sahne (nach Belieben)
Salz
Weißer Pfeffer

Butter mit Mehl zu einer Mehlbutter verrühren. Butter in einem großen Topf erhitzen, Zwiebeln darin anschwitzen. Pilze zugeben und braten, bis sie gebräunt sind. Knoblauch kurz mitgaren. Brühe zugießen, zum Kochen bringen. Sahne zugeben und einige Minuten köcheln lassen. Mit Mehlbutter binden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Suppe je nach Vorliebe pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rahmpilze

30 g Butter
800 g Pilze nach Wahl
1 Schalotte (gehackt, optional)
200 g Sahne
Salz
Weißer Pfeffer aus der Mühle

Butter in einer großen Pfanne erhitzen, Pilze in einer Schicht verteilen und ohne Rühren bräunen lassen. Sobald sie Farbe haben, wenden und erneut bräunen. Falls gewünscht, Schalotten zufügen und anschwitzen. Sahne aufgießen, Hitze reduzieren und einige Minuten einkochen lassen, bis die Pilze von Sahne überzogen sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einfaches Pilzragout

4 Morcheln
(frisch oder getrocknet)
getrocknete Morcheln ca. 1–2 Stunden einweichen.
Morcheln immer mindestens 20 Minuten gut durchgaren.
1 Austernpilz
2 Shiitake-Pilze
(Stiele entfernt)
2 Kartoffeln
10 g Butter
1 EL Olivenöl
2 EL Maiskörner
1 Knoblauchzehe (gepresst)
Kräuter (z. B. Rosmarin, Thymian, Nelkenthymian, fein gehackt)
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Pilze waschen und schneiden. Kartoffeln mit einem Kugelausstecher ausstechen und in Butter-Olivenöl-Mischung goldbraun braten. Pilze und Mais zugeben und mitbraten. Knoblauch und Kräuter einarbeiten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Kräutern garnieren.

EINIZGARTIG

Über 70 Rezepte von Vorspeisen bis Desserts,
entwickelt von Spitzenköchen

Fundierte Wissen zu Wildsammlung, Sorten,
Lagerung und gesundheitlichen Aspekten

Internationale Spitzenköche: Mit Rezepten
von Eckart Witzigmann, Harald Wohlfahrt,
Johann Lafer, Stefan Marquard u.v.m.

Pilze sind weit mehr als eine Zutat – sie eröffnen ein eigenes Universum aus Aromen, Texturen und kulinarischer Vielfalt. Dieses Callwey Buch vereint fundiertes Wissen mit kreativen Rezepten – von raffinierten Suppen und Hauptgerichten bis hin zu überraschenden Desserts.

Dazu gibt es botanische Grundlagen, Tipps für das Sammeln wilder Pilze, spannende Mythen, internationale Spezialitäten und sogar Anleitungen zum Pilzanbau zu Hause. Ein inspirierendes Kochbuch für alle, die Pilze lieben und ihre Küche bereichern möchten.



Übrigens:

Der Schutzumschlag lässt sich wenden – auf der Rückseite verbirgt sich ein großformatiges historisches Poster, das die Formenvielfalt der Pilze zeigt. Es ersetzt kein Bestimmungsbuch.

CALLWEY