

Luce Höllthaler

# Pilz-Delikatessen

Erfahrungen und Rezepte  
eines leidenschaftlichen Pilzkochs

HÄDECKE R f l VERLAG

# Inhaltsverzeichnis

Zu diesem Buch 8

## Ratschläge für Pilzsammler

Weltbürger Pilz 10  
Den Pilzhorizont erweitern 11  
Die Ausrüstung 11  
Messerhelden 12  
Vorsicht - Sonntagssammler 12  
Himmlische Pilzzeiten 13  
Pilze gezielt sammeln 13  
Prädikat: Pilznarr 14

## Ratschläge für Pilzköche

Aus Ihren Pilzen das Beste machen 16  
Was bleibt von Ihren Pilzen übrig? 16  
Pilze putzen 17  
Waschen und schneiden 17  
Pilze mischen 18

## Pilzküche auf Vorrat

Pilze einf deren 19  
Pilze in Essigwasser einlegen 21  
Pilzessenz 22  
Pilze einwecken 22  
Pilze trocknen 22  
Die gut sortierte Pilzküche 23

## Meine Erfahrungen mit einzelnen Speisepilzen und ihre Zubereitung

HART IM NEHMEN DIEWINTER-  
PILZE 25

Der Schneepilz 26  
    Schneepilzsalat »Luce« 27  
    Schneepilze gebraten 27  
Der Graublättrige Schwefelkopf 28  
    Dunkle Schwefelkopfsuppe 28  
Das Stockschwämmchen 30  
    Thüringer Stockschwämmchen-  
    suppe 30  
Der Austernseitling 31  
    Kalbfleischpilz mit Schalotten-  
    butter 31  
    Rumpsteaks mit Austernseit-  
    lingen 32  
    Kaninchengulasch mit Austern-  
    seitlingen 32  
Der Frostschneckling 33  
    Frostschneckling à la Creme 33  
Vom Schnee wohlbehütet: der März-  
ellerling 34  
    Märzellerlinge gedünstet 34

## SCHNECKEN UND MORCHELN 35

- Pilzsuppe mit Schnecken 38
- Schnecken und Champignons auf  
Küchenmeisterart 39
- Gegrillte Schnecken und Pilze auf  
Spanische Art 41
- Salat aus Pfifferlingen, Korallen und  
Schnecken 41

## MORCHELN 42

- Die Speise-, die Spitz- und die Häub-  
chenmorchel 42
- Morcheln mit feinen Kräutern 42
- Morcheln nostalgisch 43
- Morcheln paniert 43
- Morcheln in Bierteig 44
- Morcheln mit Spargel und Krebs-  
schwänzen im Reisrand 44
- Morcheln gefüllt mit Huhn und  
Schinken 45
- Morcheln auf Sevillaner Art 45
- Morcheln mit Schnecken gefüllt 46
- Morcheln in Blätterteigpasteten 46
- Vorsicht vor Lorcheln! Die Frühjahrs-  
lorchel 47
- Köstliche Suppenpilze - die Tint-  
linge 48
- Der Schopftintling 48
  - Schöpf tintlingssuppe 48
  - Schopftintlinge mit Misch-  
gemüse 50
- Der Faltentintling 51
  - Saure Faltentintlingssuppe 52
- HURRA - DER MAI IST DA! 53
- Der Mairasling 53
  - Mairaslinge in Sahnesauce 54
  - Maipilz-Käse-Salat 54

## Wer hat Angst vorm Champignon? 55

- Die Champignonwiese 55
- Die Champignons 56
  - Salat aus rohen Champignons 57
  - Alt-Wiener Champignonsauce 57
  - Duxelles 58
  - Gefüllte Champignons 58
  - Kalbstaschen mit Duxelles  
gefüllt 59
  - Palatschinken mit Duxelles 59
  - Champignonreis 59
  - Champignons mit Portwein 61
  - Als Dessert: Fruchtsalat mit  
Champignons 61
  - Anischampignons gebacken 62
  - Gegrillte Champignons mit Hühner-  
leber 62
- Ein Nachbar des Wiesenchampignons:  
der Nelkenschwindling 63
  - Nelkenschwindlingssuppe nach  
Gärtnerinnen-Art 64
  - Pilzknöderln als Suppeneinlage 64
  - Wiener Schnitzel mit Nelken-  
schwindlingspulver 65
  - Pilzklöße (Pilzknödel) in Rinds-  
bouillon 65
- Der Knoblauchswindling! 66
- Kosten Sie die Täublinge! 67
  - Salat aus rohen Täublingen 70
  - Täublinge in »Oberskren«  
(Sahnemeerrettich) 70
  - Gebratene Täublinge 71
  - Täublinge auf Ungarische Art 71
  - Waldpilzgemüse auf Makkaroni 72
- TROCKENE ZEITEN 73
- Der Pfeffermilchling 74
  - Pfeffermilchlinge heiß gebraten 75
  - Pfeffermilchlinge mit Gulasch-  
saft 75

Eine unbekannte Delikatesse: Der  
 Samtfußkrempling 76  
 Salat aus Samtfußkremplingen 77  
 Samtfußkartoffeln 77  
 Der Bratling 78  
 Brätlingslaibchen 79  
 Bratlinge auf Knoblauchbrot 79  
 Gegrillter Karpfen mit rohen Brat-  
 lingen 81

DER GROSSE REGEN-ZEIT ZUM  
 PILZEMISCHEN 82  
 Der Parasol 83  
 Gebackene Parasolpilze 83  
 Der Perlpilz 84  
 Perlpilze gegrillt 84  
 Der Scheidenstreifling 85  
 Rührei mit Scheidenstreiflingen 86  
 Der Reifpilz 87  
 Betrunkener Zigeuner 88  
 Ungarischer Zigeunerreis 88  
 Zigeunerkrouten 90  
 Das Kuhmaul 91  
 Ochsenmaulsalat mit Kuhmaul 91  
 Die Röhrlinge 92  
 Röhrlinge zum Skalpieren 93  
 Butterpilzsauce 93  
 Goldröhrling-Tatar auf Toast 94  
 Die Rotkappe und der Birkenpilz 95  
 Falscher Spargelsalat 95  
 Der Sandröhrling und der Kuh-  
 röhrling 96  
 Hexenpilze 97  
 Gefüllte Hexenpilze 97  
 Der Flockenstiellige Hexenröhrling 98  
 Der Netzstiellige Hexenröhrling 98  
 Die 3 delikatsten Filzröhrlinge 99  
 Maronenreis 100  
 Nudelaufguss mit Rotfüßen 100  
 Ein Kofferraum voller Steinpilze? 101

Der Gallenröhrling 101  
 Der Steinpilz 102  
 Steinpilz-Rouladen 103  
 Steinpilze mit Schinken gefüllt 103  
 Steinpilze auf italienische Art 104  
 Steinpilze mit Hackfleisch  
 gefüllt 104  
 Steinpilze auf Bordelaiser Art 105  
 Das Nonplusultra: der Kaiserling 106  
 Kaiserling natur 107  
 Caesaren-Omelette 107  
 Der teuerste Pilz - die Trüffel? 109  
 Trüffel mit Sherry 110  
 Der polnische Acker 110  
 Trüffeln mit Tokajer 111

PILZE ZUM BEISSEN 112  
 Der Pfifferling 112  
 Der Semmelstoppelpilz 113  
 Eierschwammerlgulasch mit  
 Semmelknödeln 114  
 Pfifferlinge und Semmelstoppelpilze  
 à la provencale 115  
 Pfifferlinge in Sahnesauce 115  
 Die Goldgelbe Koralle 116  
 Pilzsülze aus Korallen und anderen  
 dekorativen Pilzen 116  
 Die Krause Glucke und die Eichen-  
 glucke 118  
 Gluckenschnitzel Parisienne 119  
 Eichhase im Speckhemd 119

HERBE PILZE, AUF DIE WIR  
 NICHT VERZICHTEN  
 SOLLTEN 120  
 Der Habichtspilz 121  
 Gebratene Knödel aus Habichts-  
 pilzen und Hackfleisch 121  
 Der Edelreizker 122  
 Pikanter Reizkersalat 123

Reizkerknödel mit Hackfleisch 123  
Reizkersuppe 124  
Pilze zum Blanchieren: die Ritterlinge  
126  
Der Purpurfilzige Holzritterling 126  
Der Grünling 127  
Grünlinge mit Kräuterbutter 127  
Der Violette Ritterling 128  
Geschmorte Leber mit Ritter-  
lingen 129  
Violette Ritterlinge mit Sauce  
Tatare 129  
Violette Ritterlinge mit Spargel-  
sauce 130  
Violette Ritterlinge mit Äpfeln 130  
Der Riesenbovist 131  
Der Flaschenbovist 131  
Gefüllter Riesenbovist 132  
Boviste gebraten 132  
Trompeten, die den Herbst verkünden:  
Die Totentrompete 133

Wofür können wir Trompetenpulver  
verwenden? 134  
Der Trompetenpfifferling 135  
Zwiebeltrompeten 135  
Ein Vorbote des Winters: der Halli-  
masch 137  
Hallimasch mit Bratkartoffeln 137

## PILZE AUS FERNOST 138

Das Wolkenohr 139  
Andere Arten von »China-  
Morcheln« 140  
Chinesisches Gemüsegericht 141  
Chinesische Trockenpilzsauce 141  
Gemüse-Pilzsuppe »Tokio« 142  
Was tun bei Pilzvergiftung? 143  
Meine Pilzvergiftung -  
knapp am Tod vorbei 144  
Literatur 146  
Pilze von A-Z 147