

Thuri Maag

K O C H E N
M I T P I L Z E N

Die beliebtesten Wald- und
Zuchtpilze genießen



MIDENA

- 11 Vorwort
- 12 Dank

Pilzsteckbriefe

- 14 Austernseitling, Austernpilz (*Pleurotus ostreatus*)
- 15 Hallimasch (*Armillariella mellea*)
- 17 Judasohr (*Hirneola Auricula-Judae*)
- 18 Mairitterling, Maipilz (*Calocybe gambosa*)
- 19 Maronenröhrling (*Xerocomus badius*)
- 20 Morchel (*Morchella*)
- 21 Nameko-Schüppling (*Pholiota Nameko*)
- 22 Nelkenschwindling, Feldschwindling (*Marasmius oreades*)
- 23 Parasol, Riesenschirmling (*Macrolepiota procera*)
- 24 Pfifferling, Eierschwamm (*Cantharellus cibarius*)
- 25 Pom Pom blanc, Igel-Stachelbart (*Hericium erinaceum*)
- 26 Brauner Rasling, Geselliger Rasling (*Lyophyllum decastes*); Clam Shell (Zuchtform)
- 27 Rotbrauner Riesenträuschling, Braunkappe (*Stropharia rugosoannulata*)
- 28 Violetter Rötleritterling (*Lepista nuda*)
- 30 Samtfußrübling, Winterpilz (*Flammulina velutipes*); Enokitake/Enoki (Zuchtform)
- 31 Schopftintling (*Coprinus comatus*)
- 32 Semmelstoppelpilz (*Hydnum repandum*)
- 34 Shiitake (*Lentinus edodes*)
- 35 Steinpilz (*Boletus edulis*)
- 36 Stockschwämmchen (*Kuehneromyces mutabilis*, *Pholota mutabilis*)
- 37 Totentrompete (*Craterellus cornucopioides*)
- 38 Trompetenpfifferling (*Cantharellus tubaeformis*)
- 40 Schwarze Trüffel, Perigord-Trüffel (*Tuber melanosporum*)
- 42 Weiße Trüffel (*Tuber magnatum*)
- 43 Wiesenchampignon, Feldegerling (*Agaricus campester*)

Vom Umgang mit Pilzen

- 46 Mise en place
- 46 Pilze konservieren
- 46 Pilze tiefgefrieren
- 48 Pilze in Öl einlegen
- 49 Pilze in Essig einlegen
- 50 Pilzpulver
- 51 Pilzstreuwürze
- 51 Flüssige Pilzwürze
- 52 Pilze trocknen
- 52 Pilze <sous vide>
- 53 Champignonduxelles
- 53 Mie de pain
- 54 Bärlauchpaste
- 54 In Öl eingelegte Schalotten

Pilzrezepte

Grundbrühen und Saucen

- 56 Kalbsbrühe
- 56 Fischbrühe
- 57 Fischsauce
- 57 Beurre blanc (feine Buttersauce)
- 58 Beurre blanc mit Trüffeln
- 58 Beurre rouge (Beaujolaisbutter)
- 58 Pilzsauce
- 58 Trüffelsauce
- 59 Trüffelhollandaise
- 60 Trüffelmayonnaise
- 60 Mayonnaise mit Weißen Trüffeln

Kalte Vorspeisen und kleine Hauptgerichte

- 62 Saisonpilzsalat mit frischen Kräutern
- 64 Steinpilzsalat
- 64 Spargelsalat mit Frühlingspilzen
- 66 Pfifferlingsalat mit Rapunzel und Mohnbrötchen
- 66 Rosenblütenessig
- 68 Pilzterrine Royal
- 70 Lauwarmer Spinatsalat mit Champignons Speck und Brotwürfeln
- 71 Vitello tufato
- 72 Champignons à la grecque

N H A L T

- 72 Salat von Violetten Rötelritterlingen mit Meeresfrüchten
- 74 Carpaccio vom Rind mit Trüffeln
- 74 Carpaccio von jungen Steinpilzen

Suppen

- 76 Pilzcreme - Grundrezept
- 77 Pilzcreme mit Schopftintlingen und Brotwürfeln
- 77 Armeleute-Trüffelcreme
- 77 Kartoffelcreme mit Weißen Trüffeln
- 78 Eierblumensuppe mit Judasohren
- 78 Pilzcreme mit Steinpilzen
- 78 Pilzcreme mit Stockschwämmchen
- 80 Pilzkraftbrühe - Grundrezept
- 80 Rinderbrühe mit Nelkenschwindlingen und Markbein
- 81 Chinesische Pilzsuppe
- 81 Pilzkraftbrühe mit Butterklößchen
- 81 Kraftbrühe mit Morcheln unter Blätterteighaube

Warme Vorspeisen und vegetarische Hauptgerichte

- 82 Gebackene Schopftintlinge mit Mayonnaise mit Weißen Trüffeln
- 84 Gefüllte Morcheln mit frischen Kräutern
- 86 Grüner Spargel mit Trüffelhollandaise
- 86 Cavailon-Spargel mit Trüffelhollandaise
- 87 Gefüllte Champignonsköpfe
- 88 Steinpilz im Brotteig
- 88 Waldpilzkuchen mit Totentrompeten
- 89 Quiche von Violetter Rötelritterling mit Speck und Kümmel
- 90 Shiitake auf chinesische Art im Strudelkörbchen
- 92 Omelette mit Nelkenschwindlingen
- 93 Pfannkuchen mit Nelkenschwindlingen
- 93 Rührei mit Schwarzen Trüffeln
- 94 Crepe mit Pfifferlingen und Semmelstoppeln
- 95 Piccata vom Kalbfleischpilz mit rotem Camargue-Gemüsereis
- 96 Kartoffelroulade mit feiner Pilzsauce
- 96 Blätterteigpilz mit gemischten Waldpilzen
- 98 Blätterteigkissen mit Blumen des Waldes
- 99 Champignons im Bierteig

- 99 Frittierte Champignons auf Tomatensauce mit Basilikum
- 100 Fritto misto di funghi
- 100 Risotto mit Trompetenpfifferlingen
- 102 Polenta mit gebratenen Röhrlingen
- 104 Steinpilz-Frikassee
- 104 Gegrillte Steinpilze mit Kräuterbutter
- 105 Ragout von frischen Zuchtpilzen
- 106 Ragout von gemischten Waldpilzen

Nudelgerichte

- 108 Eierteigwaren - Grundrezept
- 108 Ravioliteig
- 109 Bärlauchnudelteig
- 109 Bärlauchbandnudeln mit Morcheln
- 110 Totentrompeten-Ravioliteig
- 110 Totentrompeten-Ravioli mit Salbei
- 11 2 <Ghackets> und Hörnli mit Pilzen
- 114 Spaghetti mit Totentrompeten
- 114 Steinpilznudeln
- 114 Steinpilz-Bandnudeln mit gebratenen Steinpilzen
- 11 5 Riesenravioli mit Riesentrüschlingen
- 11 5 Bandnudeln mit Weißen Trüffeln

Fischgerichte

- 11 6 Fischfarce - Grundrezept
- 11 7 Gefüllte Morcheln mit weißem Spargel
- 117 Seezungenfilets mit Totentrompeten
- 118 Hechtwürstchen mit Totentrompeten

Fleischgerichte

- 120 Kalbsbries mit Morcheln
- 1 21 Rehrückenfilet mit Kraut von Violetter Rötelritterling und Quarkspätzle
- 1 22 Rinderfilet an Trüffelsauce
- 1 22 Hallimasch-Fleisch-Torte mit Beaujolaisbutter
- 1 24 Geschnetzeltes mit Waldpilzen
- 1 25 Stichwortverzeichnis

Wald- und Wiesenpilze

Zuchtpilze