

Herbstzeit ist Pilzzeit

Der Herbst hat neben seiner bunten Natur so viele schöne Facetten. Eine davon ist die reichhaltige Speisekarte, die Wildfreunde begeistert. Dabei darf eine Zutat nie fehlen: Pilze!

Vaduz.– Im Garten sorgen sie für genervte Blicke, auf den Tellern aber für glückseligen Genuss: Pilze kommen im Herbst besonders frisch in die Gemüsauslage und auf den Wochenmarkt, wollen aber sorgsam behandelt werden. Denn die Waldgewächse mit ihrem unvergleichlich natürlichen, intensiven Aroma vertragen weder Wärme noch Zugluft und verderben schnell.

Exklusives Geschmackserlebnis

Es klingt unglaublich, ist aber wahr: Noch immer scheitern Botaniker und Gartenexperten an ihren Versuchen, Pfifferlinge und Steinpilze künstlich anzubauen. Das ideale Nährmedium ist noch nicht gefunden worden. Schliesslich ist der Pilz kein simples Gewächs: Das, was hier auf den Tellern landet, ist nur die Spitze vom Eisberg. Unter der Erde ziehen sich die eigentlichen Pflanzen über Kilometer durch den Waldboden. Deshalb sind Pfifferlinge und Steinpilze so teuer wie ein gutes Steak, aber für Feinschmecker das geschmackliche Nonplusultra der Pilzküche. Für die berühmten Trüffel traben sogar speziell gezüchtete Schweine durch den Wald – ihre feinen Nasen wittern die nur schlecht erkennbaren Gourmetpilze, sodass die schlauen Tiere beim Orten der unscheinbaren Leckerbissen helfen.

Im Vergleich zu den oben genannten Pilzen werden Champignons, Shiitake und Austernpilze inzwischen erfolg-



Ein geschmackliches Highlight: Der Steinpilz.

Bild pd

reich kultiviert und sind daher für jeden Geldbeutel erschwinglich.

Lagerung von Pilzen

Die Qualität der Zuchtpilze, vor allem die der Champignons, schwankt stark. Pilze verlieren bei unsachgemässer oder zu langer Lagerung schnell an Qualität. Schon eine Nacht in ungüns-

tiger Zugluft reicht aus, um die sensiblen Champignons gelb, fleckig und trocken werden zu lassen.

Auch zu hohe Luftfeuchtigkeit und Wärme schaden den Waldgewächsen: Sie bekommen eine schmierige, mülfelnde Oberfläche und fühlen sich nicht mehr prall und fest an. Ganz fatal ist direkte Sonne: Sie verwandelt die Pilze binnen Stunden in schwärzliche, verschrumpelte Knöllchen.

Qualitätsmerkmale

Ein vorsichtiges Drücken durch das Plastik der fertig verpackten Pilze hilft, ihre Qualität einzuschätzen. Geben die Pilze zu schnell nach oder fühlen sie sich gar schwammig an, sollten sie nicht in den Einkaufskorb wandern. Sicherer ist der Griff zu losen Pilzen, da sie auch beschnuppert werden können: Steigt ein angenehmes, erdiges Waldaroma in die Nase, sind sie in einem einwandfreien Zustand. Fischiger Geruch ist ein Zeichen von Verfall: Wie Fleisch enthalten auch Pilze eine üppige Menge an Eiweiss, das

beim Vergammeln einen fischartigen Geruch entwickelt.

Vorbereitung von Pilzen

Frische Pilze sollten immer sofort zubereitet werden, da sie sonst Gifte absondern. Ausserdem sollte man sie immer in emaillierten Töpfen oder in Glasgeschirr zubereiten. Eisen- oder Aluminiumtöpfe verfärben sich leicht. Pilze, die schon dunkel geworden sind, sollten lieber weggeworfen werden. Sie sind in der Regel verdorben und nicht mehr geniessbar.

Vor dem Kochen müssen die Pilze geputzt werden, da an ihrer samtigen Haut oft Reste von Sand oder Erde haften. Am besten befreit man sie von diesen Spuren, indem man sie vorsichtig mit einem weichen Küchentuch abreibt. Niemals sollten Pilze zum Säubern in Wasser eingeweicht werden: Sie saugen sich voll, werden beim Kochen oder Braten glitschig und verlieren an Aroma. Am besten werden beschädigte Stellen sowie das untere Ende des Pilz-Fusses mit einem Küchenmesser abgeschnitten.

Ausser Champignons sollten alle Pilze in irgendeiner Form zubereitet werden. Champignons dagegen kann man auch roh essen. Zum Beispiel schmecken sie sehr gut im Salat.

Übrigens: Pilze eignen sich gut zum Einfrieren. Dazu werden sie gründlich gesäubert und in Scheiben geschnitten. Die Scheiben werden anschliessend locker in einer Gefriertüte eingefüllt. So können immer so viel rausgenommen werden, wie gebraucht wird. Die Pilze müssen übrigens nicht extra aufgetaut werden.

Zubereitung von Pilzgerichten

Die besonderen Röstaromen entwickeln Pilze, wenn sie in sehr heissem Fett angebraten und anschliessend mit Pfeffer und Salz gewürzt werden. Alternativ können sie mit Knoblauch, Speck und Zwiebeln gedünstet und mit Sahne, Pfeffer, Salz, einem Schuss trockenem Weisswein und gemahlenem Kümmel angereichert zu breiten Bandnudeln oder Eier-Pfannkuchen serviert werden. Wegen ihrer raschen Verderblichkeit sollten Reste von frisch zubereiteten Pilzgerichten umgehend gekühlt und nicht länger als einen Tag aufbewahrt werden.

Ein Pilzgericht sollte übrigens nicht länger als einen Tag aufgehoben werden. Es könnten sich Giftstoffe bilden. Auch sollte man es lieber vermeiden, das Gericht nochmals zu erwärmen. (pd/me)

GASTKOLUMNE



Spitzenkoch: Gion Rudolf Trepp vom Restaurant Falknis in Maienfeld.

Bild Elma Korac

Loblied auf den Pfeffer

Ein besonderer Moment im Jahr: Die bunt angerichteten Teller mit Maroni, Spätzli, Preiselbeeren und Wildfleisch darauf. Als Gast räumen Sie diesem lukullischen Herbstgericht viel Zeit ein. Ich in der Küche tue das auch.

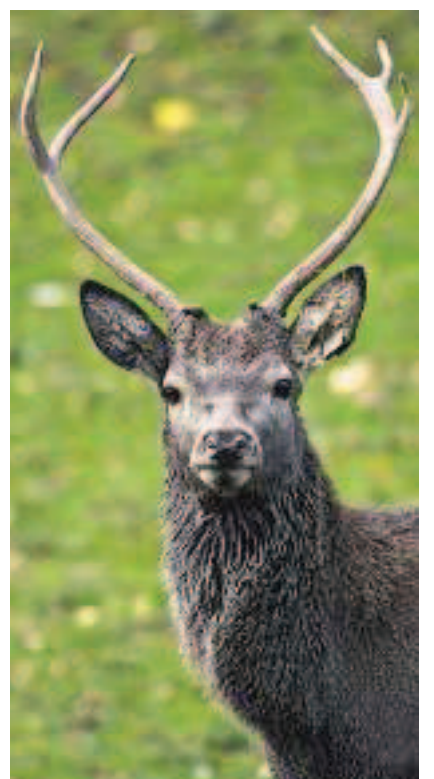
Von Gion Rudolf Trepp

Maienfeld.– Das Herbstgericht ist für mich der Höhepunkt im Jahr. Kaum ein anderes Gericht beansprucht mehr Aufmerksamkeit, Zeit und Leidenschaft wie der Pfeffer.

Mit der Auswahl des richtigen Fleisches fängt es an, gleichgrosse Stücke, vom gleichalten Tier, die beste Qualität. Darauf folgt die Beize. Tagelang genießt das Fleisch ein Wellnessprogramm mit Wenden und Drehen, in Gesellschaft badend mit Gewürzen und Gemüse. Richtig vollgesogen vom Rotwein kommt die Finalissima. Fleisch anbraten oder nicht, eine Geschmacksfrage. Wie dick soll die Sauce später sein, wie lang soll das Fleisch langsam garen, dass es weich auseinanderbricht, aber nicht zäh wird? Fragen, deren Antworten den Pfeffer in jedem Restaurant anders schmecken lassen.

Im Verhältnis dazu werden die Spätzli, das Rotkraut, kurz die Beilagen fast schon beiläufig zubereitet. All die Farben dann auf dem Teller genüsslich zu verteilen, kommt einem Maler gleich, der den Herbst in der Natur festhält, der das Weiss seiner Leinwand mit Rot, Goldgelb, Grün und Braun verdrängt.

Das nächste Mal, wenn Sie in einem Restaurant einen Wildpfeffer geniessen, denken Sie einen Augenblick an den Koch. Nicht der Arbeit wegen, viel eher als Würdigung des einzigartigen Gerichtes, eines, das viel Freude verbreitet, bei Gast und Koch.



Die Jagdsaison hat begonnen: Kein Herbst ohne Wildgerichte. Bild flickr.com

Restaurant Falknis

55. INTERNATIONALE PFERDERENNEN MAIENFELD/BAD RAGAZ

das Falknis in Maienfeld ist vom 13. bis 24. Oktober 2011 durchgehend ab 10 Uhr offen

zum Aufgalopp kocht Gion Rudolf Trepp am 13. und 14. Oktober 2011

typisch bündnerisch Munggen- und Gampfeffer

info@restaurantfalknis.ch | +41 81 302 18 18

Gasthaus zum Löwen Bendern



Damian Beck empfiehlt:

Freitag, 18. November, ab 19 Uhr

Fruits de mer à discrétion

... und noch bis Ende Oktober raffinierte Wildgerichte

7 Tage durchgehend geöffnet!

Kirchagässle 1 / 9487 Bendern / Tel. +423 373 36 88
www.gasthauszumloewen.li / gasthaus_zum_loewen@adon.li



Bergstrasse 25 T +423 262 57 77 F +423 262 57 79
9497 Triesenberg Fürstentum Liechtenstein
info@hotel-oberland.li www.hotel-oberland.li

Wir bieten frische internationale und lokale Spezialitäten

Küche unter neuer Leitung.
Öffnungszeiten 18 Uhr bis 22 Uhr – 7 Tage die Woche

Aktuell: Wildgerichte



RESTAURANT MÜHLE OBERSCHAN

Wir verwöhnen Sie mit köstlichen **Wildgerichten** wie Hirschkpfeffer, Wildschweinfilet oder Rehrückenfilet

9479 Oberschan – Di und Mi Ruhetag
Tel. 081 783 19 04 – www.restaurantmuehle.ch