

Presseinformation



PILZE

Sammeln und Zubereiten

Hrsg. Ralf Frenzel

mit pilzkundlichen Texten und Tipps von Pilzexperte
Dieter Gewalt

160 Seiten | zahlr. Farbfotos

21,0 x 26,0 cm | Hardcover, Buchveredelung mit UV-
Reliefflack und Folientiefprägung

€ 19,90 (D) | € 20,50 (A)

ISBN 978-3-96033-107-0

Blick ins Buch: <https://bit.ly/3wkSp24>

Erscheinungstermin: 06.07.2021

Das Standardwerk zum Pilzgenuss

Die Neuauflage **Pilze Sammeln und Zubereiten** lädt zu einer kulinarischen Expedition durch Wald und Wiesen ein. Dabei immer im Blick: Die beeindruckende (Geschmacks-)Vielfalt der Pilze. Vom Sammelspaß bis zum kulinarischen Genuss werden dem Leser nützliche sowie genussvolle Tipps und Tricks rund um Austernpilz, Kräuterseitling, Steinpilz und Co. geboten. Der Pilzsaisonkalender gibt übersichtlich Auskunft über die besten Zeiten zum Sammeln der verschiedenen Pilzarten.

Die bunte Vielfalt von Rötelritterling & Co.

Bei dem Schwefelporling, der Krausen Glucke und dem Violetten Rötelritterling handelt es sich um weniger bekannte Speisepilze, die auch in unseren Breiten zu finden sind. Das Buch hilft dabei, vermeintlich exotische oder unbekanntere Pilzarten zu entdecken, zu leckeren Gerichten zu verarbeiten und den kulinarischen Horizont des Lesers hinsichtlich des Pilzgenusses zu erweitern.

Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Alina Fassbinder

Verlagshaus Wiesbaden
Telefon: 0611 - 57 99 275
Fax: 0611 - 50 55 842
a.fassbinder@tretorri.de

Pilzgenuss – für passionierte Sammler und Supermarktgänger

Die **Pilzküche** lädt zu ausgedehnten Spaziergängen durch Wald und Wiesen ein, hält aber auch zahlreiche Rezepte für die Speisepilze bereit, die bequem im Supermarkt zu finden sind.

Spannende Kombinationen für die Alltagsküche

Pilze schmecken nur zu Wild und als Ragout? Weit gefehlt: Das Buch stellt spannende Rezepte vor, die die unterschiedlichen Speisepilze geschmacklich in ein völlig neues Licht rücken – beispielsweise kombiniert mit einem orientalischen Joghurt-Dip, als Cupcake mit Rotweinzwiebeln oder in einem kreolischen Hähnchen-Reistopf.

Über den Pilzexperten:

Dieter Gewalt, 1940 in Frankfurt am Main geboren, ist seit seiner Kindheit naturverbundenerer Pilzfreund. Auch während seiner mehr als 30jährigen Tätigkeit als selbstständiger Bürokaufmann und Betriebsberater hat er sein Hobby beibehalten und 1985 vor dem Prüfungsausschuss der Deutschen Gesellschaft für Mykologie die Pilzberaterprüfung abgelegt. Er leitet pilzkundliche Führungen und VHS-Seminare im Rhein-Main-Gebiet, ist seit über 10 Jahren für die Pilzberatung beim Amt für Gesundheit in Frankfurt am Main zuständig (www.fundkorb.de).

Weitere Informationen zum Buch unter www.tretorri.de

Auszüge aus dem Buch:



PFIFFERLINGE

DIE GROSSE VIELFALT

DEN PFIFFERLING KENNT JEDER: Wer ihn in freier Natur sammeln möchte, wird ihn in vielen Regionen vergeblich suchen und muss auf Konserven oder importierte Frischware zurückgreifen, die auf Märkten, in Feinkostläden und Supermärkten angeboten werden. Durch lange Transport- und Umschlagewege sind Frische und Qualität dieser Pilze meist nicht mehr optimal, oft sind sie sogar in schlechtem Zustand. Pfifferlinge aus deutschen Wäldern dürfen nicht gehandelt werden, das Sammeln zum eigenen Gebrauch ist in geringen Mengen erlaubt. Pfifferlinge sind schwer verdaulich und sollten vor der Zubereitung gut zerkleinert werden. Die wenigsten wissen, dass es einige ebenfalls essbare und wohlschmeckende Pfifferlingsverwandte gibt, insbesondere den Samtigen und den Trompeten-Pfifferling. Auch die Herbsttrompeten gehören zur Familie der Leistingsartigen. Und dann gibt es noch einen Pilz, der auf den ersten Blick wie ein Pfifferling aussieht, aber keiner ist.

ECHTER PFIFFERLING (*Cantharellus cibarius*)
MERKMAL: gelb, seine lamellenähnlichen Leisten auf der Unterseite beginnen am Hutrand und laufen weit am Stiel herab; er riecht fruchtig und hat roh einen etwas pfefferigen Geschmack, was ihm seinen Namen eingebracht hat. • **VORKOMMEN:** in moosigen Fichtenwäldern, auch bei Buchen und zunehmend Rotkeichen; Ende Mai bis zum Spätherbst.

SAMTIGER PFIFFERLING (*Cantharellus foveolatus*)
MERKMAL: eher orange gefärbt; Hut dünnfleischig, Hutrand flatterig und brüchig; schmeckt leicht säuerlich, ansonsten dem echten Pfifferling sehr ähnlich; im Speisewert nahezu ebenbürtig; von den meisten Sammlern wird er nicht vom echten unterschieden. • **VORKOMMEN:** fast ausschließlich bei Buchen; Juli bis Oktober.

VERWECHSLUNG: Der **FÄLSCHHE PFIFFERLING** (*Hygrophoropsis ovariantica*) wird oft mit dem echten verwechselt und auch verzehrt. Er schmeckt weniger gut und kann in größeren Mengen oder bei empfindlichen Personen Verdauungsstörungen verursachen. Im Gegensatz zum echten Pfifferling besitzt er richtige Lamellen, die biegsam sind und auf Druck nachgeben. Er kommt häufig in Nadelwäldern vor, im Zeitraum September bis November.

TROMPETEN-PFIFFERLING (*Cantharellus subformis*)
MERKMAL: Mit seinen graubraunen, flatterigen Hüten wird er kaum in der Verwandtschaft des echten vermutet. Dreht man ihn um, erkennt man die Ähnlichkeit. Auch er hat nur wenig erhabene, queraderig verbundene Leisten anstelle von Lamellen. Seine Dicke ist ähnlich gefärbt, trüb- oder leuchtend gelb. • **VORKOMMEN:** in Nadelwäldern; häufig, oft Massenpilz; September bis Oktober.

HERBSTTROMPETE (*Cantharellus coniosporoides*)
MERKMAL: lütförmig, bis unten hoch; Hutrand wellig umgeschlagen; sehr dünnfleischig; innen graubraun bis fast schwarz, außen aschgrau mit runzeliger Oberfläche. • **VERWENDUNG:** vor allem als Würzpilz oder Pilzpulver geeignet. • **VORKOMMEN:** in Laubwäldern; gesellig oder in größeren Trupps auftretend; August bis Oktober.

SAMMELSTOPFELPILZ (*Hydnum repandum*)
MERKMAL: von oben betrachtet wie ein Pfifferling; Unterseite mit Zähnhäuten besetzt; mit Pfifferlingen nicht verwandt. • **VERWENDUNG:** wie Pfifferling oder als Mischpilz. • **VORKOMMEN:** truppweise in Laub- und Nadelwäldern, besonders bei Buchen und Fichten; Hüte mehrerer Pilze sind oft miteinander verweben; Juli bis Oktober.

PFIFFERLINGE



32

WINDBEUTEL PIKANT GEFÜLLT

Für 12 Stück

WINDBEUTEL

125 ml Milch
125 ml Wasser
1 Prise Zucker
60 g weiche Butter
Salz
Muskatnuss
200 g Weizenmehl
3 Eier

FÜLLUNG

250 g Pfifferlinge
1 Frühlingszwiebel
1 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer
250 g Frischkäse

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Für die Windbeutel die Milch zusammen mit Wasser, Zucker, Butter, je einer Prise Salz und frisch geriebener Muskatnuss in einem Topf aufkochen. Das Mehl sieben und zugeben. Die Masse so lange rühren, bis sich am Topfboden ein Kloß bildet und eine flaumige Schicht entsteht. Den Teigkloß in einer Schüssel auskühlen lassen. Dann nach und nach die Eier mit den Knethaken eines Handrührgeräts unterkneten, bis eine glatte Masse entsteht.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sternfülle füllen und 12 Teighäufchen auf das Backblech spritzen. Im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten backen. Während der ersten 15 Minuten der Backzeit die Ofentür nicht öffnen, da das Gebäck sonst zusammenfällt. Die fertigen Windbeutel aus dem Ofen nehmen, sofort einen Deckel abschneiden und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

Für die Füllung die Pfifferlinge putzen und mit einem Pinsel säubern. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Das Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Pfifferlinge darin ca. 7 Minuten braten. Auskühlen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Frischkäse mit einem Handrührgerät oder Schneebesen etwas aufschlagen. Die Frühlingszwiebelringe unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Käsecreme mit einem Spritzbeutel auf die untere Hälfte der Windbeutel spritzen, jeweils einige Pfifferlinge darauf verteilen und den Deckel aufsetzen. Sofort servieren.

TIPP
Probieren Sie dieses Rezept auch mit Ziegenfrischkäse oder pikant angemachtem Ricotta.

PFIFFERLINGE

33

FLAMMKUCHEN MIT PILZEN, PARMASCHINKEN UND RUCOLA

Für 3 Flammkuchen

TEIG

250 g Weizenmehl
½ TL Salz
½ TL Zucker
150 ml Bier
Weizenmehl zum Bearbeiten

BELAG
150 g gemischte Pilze
50 g Rucola
150 g Parmaschinken
200 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer
30 g Parmesan

Den Backofen samt Backblech auf 250 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Teig alle Zutaten mit den Knethaken eines Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in drei Portionen teilen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche jeweils rund (Ø ca. 28 cm) sehr dünn ausrollen. Die Teigkreise auf je einen Bogen Backpapier legen.

Für den Belag die Pilze mit einem Pinsel säubern, gegebenenfalls die Stiele entfernen und Hüte sowie Fruchtkörper in dünne Scheiben schneiden. Den Rucola waschen und trocken schleudern. Den Parmaschinken in Streifen schneiden. Die Crème fraîche mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Teigkreise mit der Crème fraîche bestreichen. Darauf Pilze und Parmaschinken verteilen und den Parmesan darüber hebeln. Den Teig mit dem Backpapier auf das heiße Backblech ziehen und im Backofen im oberen Drittel ca. 6–8 Minuten backen. Die restlichen beiden Flammkuchen auf die gleiche Weise zubereiten. Nach dem Backen den Rucola darüber streuen und sofort servieren.

TIPP
Den Belag können Sie nach Geschmack variieren, zum Beispiel durch Zwiebeln, Speck, frische Tomaten, Artischocken oder Oliven.



MISCHPILZE

101