

Eine Lanze für die Korallenpilze

Zwei Korallen oder Ziegenbärte, wie sie der Volksmund auch nennt, die Schöne und die Bauchwehkoralle, haben dank ihrer peinlichen „Durchschlagskraft“ ihre ganze Gattung in Verruf gebracht. Zu Unrecht, wie dies unsere Vorfahren offenbar besser wußten. Denn die bereits in alten Büchern volkstümlich mit Hahnenkamm oder Bärenratze bezeichnete Rötliche Koralle galt schon in frühen Zeiten als guter und ergiebiger Speisepilz. Es gibt auch heute noch die Abwechslung liebende Pilzkenner, welche eifrig Korallen sammeln. Aber ihre Zahl ist klein und ihre Körbe werden mit Mißtrauen beäugt.

Es sind relativ wenige Arten (die Wissenschaft unterscheidet etwa 100, davon viele klein bis winzig), denen wir in unserer Heimat mehr oder weniger häufig begegnen, und darunter gibt es nur die beiden genannten unbekömmlichen oder leicht giftigen „Bösewichte“. Beachtet man bei den Korallen verstärkt die allgemeine Pilzregel, daß „Veteranen“ für die Küche zu meiden sind, so lohnt sich die geringe Mühe, die Gattung kennenzulernen, auf jeden Fall.

Während die genauen Beschreibungen und Unterscheidungsmerkmale in guten, illustrierten Fachbüchern nachzulesen sind, soll hier eine Aufzählung der für den Pilzsammler wichtigen Arten folgen:

Speisepilze: Goldgelber Ziegenbart (*Ramaria aurea*), Zitronengelber Ziegenbart (*Ramaria flava*), Violette Koralle (*Ramaria amethystina*), Graue Koralle (*Ramaria* oder *Clavulina cinerea*), Rötliche Koralle oder Hahnenkamm (*Ramaria botrytis*), Kammkoralle (*Ramaria* oder *Clavulina cristata*), Runzelige Koralle (*Ramaria* oder *Clavulina rugosa*).

Giftpilze: Schöne oder Dreifarbige Koralle (*Ramaria formosa*), Blasse oder Bauchwehkoralle (*Ramaria pallida*).

Ungenießbare oder wertlose Pilze: Steife Koralle (*Ramaria stricta*), Flatteriger Ziegenbart (*Ramaria flaccida*), Wiesen-Ziegenbart (*Ramaria muscoides* oder *Clavulinopsis corniculata*), Anis-Ziegenbart (*Ramaria gracilis*), Grünspitziger Ziegenbart (*Ramaria ochraceovirens*), Ockergelbe Koralle (*Ramaria invalii*).

Die bis auf die ausbleibende Grünverfärbung der Grünlichen Koralle sehr nahestehende Fichtenkoralle Ostdeutschlands (Jahn, Pilze rundum, Seite 82), die nördlich der Alpen kaum bekannte, abgesehen von den nicht zitronengelben Zweigenden der Schönen Koralle ähnliche *Ramaria elegans* (Schweizer Pilztafeln, Band III, Tafel 60), die kleine Schneeweiße Koralle u. a., sowie die zahlreichen Zwergformen interessieren hierzulande nur den Spezialisten. Der Sammler kann sie getrost vergessen.

Sicher ist der Nährwert der Korallen bescheiden. Die Geschmacksqualitäten, besonders der Rötlichen und der Kammkoralle, sind bei richtiger Zubereitung jedoch beachtlich. Ich will Ihnen dies an ein paar zur Nachahmung empfohlenen Rezepten zeigen, wobei zu empfehlen ist, an nicht mehr ganz jungen Exemplaren als erstes die zu Bitterkeit neigenden Spitzen abzuschneiden.

Koralle gebraten. Korallen kurz, aber gründlich waschen, Wasser abschleudern oder gut abtropfen lassen, grob schnetzeln, mit gewiegten Zwiebeln, Salz und Pfeffer in Butter oder Margarine gar braten, gehackte Petersilie darüberstreuen. Je nach Geschmack kann etwas Zitronensaft dazugegeben oder auch ein Ei daruntergehoben werden. In manchen Gegenden wird statt dessen dicke Milch eingerührt. (Nach Masson.)

Koralle als Gemüse. Korallen gründlich waschen, grob schnetzeln, in wenig leicht gesalzenem Wasser nicht zu weich kochen. Aus Butter oder Margarine, in der gehacktes Suppengrün gedünstet wurde, etwas angeschwitztem Mehl, Wasser und einem Bouillonwürfel eine schmackhafte Brühe bereiten. Die Korallen hinzugeben, aufwellen lassen, mit Pfeffer und Salz abschmecken, vor dem Anrichten einen Schuß Weißwein darübergießen. In der Schweiz verfeint man gerne mit geriebenem Käse. (Nach Wagner.)

Koralle mit Speck Diese Zubereitung wird nicht nur in meiner Familie für viele Speisepilze bevorzugt. Sie ergibt auch ein schmackhaftes Korallengericht. Korallen kurz, aber gründlich waschen, Wasser abschleudern oder gut abtropfen lassen, grob schnetzeln. Durchwachsenen Räucherspeck würfeln, mit gewiegten Zwiebeln anrösten. Korallen und je nach Geschmack eine fein geschnittene Tomate und/oder ein Rührei hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 10–15 Minuten normal dünsten. Überschüssige Flüssigkeit mit etwas Mehl abbinden. Mit gehackter Petersilie anrichten. (Erfinder?)

Korallen-Salat. Zu kalten Pilzvorspeisen, wie Salaten, eignen sich Korallen speziell. Die Pilze gründlich waschen, größere Strünke ein- bis zweimal durchschneiden, in wenig leicht gesalzenem Wasser 5 Minuten kochen, kurz in frischem Wasser schwenken und abkühlen lassen. Dann werden sie geschnetzelt, je nach Belieben mit Essig, Zitronensaft, Öl, Salz, Pfeffer, Estragon, feingehackten Schalotten und Zwiebeln, Petersilie und Schnittlauch zusammengerührt und mit etwas Mayonnaise fertiggemacht. (Nach Müller.) Ein gewiegtes hartes Ei verfeint das Gericht noch nach meiner Erfahrung.

Im übrigen stellen blanchierte und sauer eingelegte Korallenwürfel eine hervorragende Beimischung zu hausgemachter Fleischsülze dar, anstatt Saure Gurkenstücke. Versuchen Sie auch einmal süßsauer konservierte Korallen!

Zum Schluß sei aus gegebener Veranlassung nochmals ausdrücklich darauf hingewiesen, daß nur junge, feste und frische Exemplare zu verwenden und für empfindliche Mägen vorsorglich vor der Zubereitung kurz abzubrühen sind (Kochwasser wegschütten). Auch esse man nicht zuviel auf einmal, da die Korallen zu den schwer verdaulichen Pilzen gehören, wie wir dies u. a. von den Pfifferlingen kennen. Nicht daß es Ihnen so geht wie meiner Schwiegermutter, welcher ich einmal in der eigenen Familie erprobte Korallen brachte, die sie mehrere Tage liegen ließ, dann endlich zubereitete und nach dem Mahl eine recht unruhige Nacht zwischen dem Bett und einem bestimmten Örtchen verlebte. Später wurde ich fast noch verdächtigt, ihr einen Streich gespielt zu haben. Dabei schwöre ich, daß ich sie sehr zu schätzen wußte. Leider starb sie inzwischen, aber nicht an einer Pilzvergiftung, wie in folgendem Witz geschildert!

Bayerischer Humor

Ort der Handlung: Amtsgericht Vilshofen.

Richter: Angeklagter, woran starb Ihre erste Frau?

Angeklagter: An einer Pilzsuppe, Herr Richter.

Richter: Und woran starb Ihre zweite Frau?

Angeklagter: Auch an einer Pilzsuppe, Herr Richter.

Richter (mit erhobener Stimme): Und woran starb Ihre dritte Frau?

Angeklagter: An einem Holzscheit, Herr Richter.

Richter (überrascht): Wieso an einem Holzscheit?

Angeklagter: Weil sie die Pilzsuppe nicht essen wollte, Herr Richter!

Walter Albrecht

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 1974

Band/Volume: [10 2 1974](#)

Autor(en)/Author(s): Albrecht Walter E.

Artikel/Article: [Eine Lanze für die Korallenpilze 9-10](#)