

Sandröhrlinge

Bereits 1992 war in der deutschen Übersetzung des Buches „Pilze“ (Svampar en fält-handbok von RYMAN/HOLMÅSEN) beim Sandröhrling zu lesen: „in getrocknetem Zustand hervorragend“. Leider haben wir Küchenmykologen diese wichtige Information überlesen.

Die Pilze schmecken nach dem Trocknen ausgezeichnet und erinnern an Morcheln, oder auch, wer sich noch daran erinnern kann, an Lorcheln, die wegen ihrer unberechenbaren Giftigkeit vom Speiseplan verschwunden sind.

Geschnetzeltes mit getrockneten Sandröhrlingen

20 g getrocknete Sandröhrlinge

¼ l milde Bouillon vom Kalb oder Huhn

400 g Kalbsfilet oder Hühnerbrust

50–100 g Butter

300–400 ml Sahne

Salz, Pfeffer

Die Sandröhrlinge mindestens 30 Minuten in wenig lauwarmem Wasser einweichen. Die Hälfte der Butter aufschäumen lassen, die eingeweichten Pilze darin sautieren, das gefilterte Einweichwasser und die Bouillon nachschütten und einkochen lassen. Nach und nach die Sahne angießen und 30 bis 60 Minuten weiter einkochen; bei kleinster Flamme mehr heißhalten als köcheln.

Nach etwa 45 Minuten in einer anderen Pfanne das in feine Streifen geschnittene Filet mit dem Rest der Butter bei mittlerer Hitze bräunen, etwa zehn Minuten lang. Danach die fertige Pilzsoße über das Fleisch schütten und alles zusammen noch fünf bis zehn Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.

Das ist eine Umkehrung des Arbeitsganges beim klassischen Geschnetzelten. Es ist unbedingt nötig, daß die sautierten Pilze lange genug in der Sahne ziehen, damit sich der feine „Morchel“ geschmack voll entwickeln kann.

Gisela Lockwald

Putenschnitzel mit Sandröhrlingen

Getrocknete Sandröhrlinge mit kochendem Wasser überbrühen (daß sie gerade bedeckt sind); stehen lassen. Inzwischen Putenschnitzel würzen (eine Seite mit Salz und Pfeffer, die andere Seite mit Salz und Chilipulver). Pro Seite fünf Minuten braten. Pilze abgießen – Einweichwasser beiseite stellen, falls Soße gewünscht wird. Pilze in die Pfanne geben, entweder während die zweite Seite des Schnitzels brät (Zeitersparnis) und anschließend noch fünf Minuten weiterschmoren (evtl. salzen) oder Schnitzel fertig braten, warm stellen und in den Bratfonds die Sandröhrlinge geben, mindestens zehn Minuten schmoren (evtl. salzen).

Wenn Soße gewünscht wird: Einweichwasser und mehrere Eßlöffel saure Sahne zu den Pilzen geben, kurz köcheln lassen.

Guten Appetit.

Renate Schrepfer

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 1999

Band/Volume: [35_2_1999](#)

Autor(en)/Author(s): Lockwald Gisela

Artikel/Article: [Geschnetztes mit getrockneten Sandröhrlingen 52](#)