

Er rollte mit den Augen, ließ den Löffel zu Boden sinken und sagte: „Oncken hat manches. Manches hat nur Oncken.“ Dann flutete Grünes aus Brunos Schnauze. Ich wußte nicht, was ich davon halten sollte.

Nachdem ich ihn notdürftig gesäubert und in die stabile Seitenlage gewälzt hatte, holte ich sein Rad aus dem Schuppen und fuhr aufs Geratewohl drauflos, und siehe da, ob Sie es glauben oder nicht, als ich bei Oncken ankam, saß Purzel vor der Ladentür.

Sein Blick war stumpf. Er zitterte und zuckte mit dem Kopf und ließ sich widerstandslos auflesen. Ich setzte den armen Hund in den Gepäckträger und radelte zurück.

Als ich Purzel Frau Morgenstern aushändigte, war er schon wieder einigermaßen auf dem Damm; nur die Ohren standen noch in absurden Winkeln vom Kopf ab.

Brunos Küche war leer. Ich pochte vorsichtig an die Toilettentür.

„Bruno? Kannst du mich hören?“

Er sagte nichts.

„Purzel ist wieder da“, rief ich. „Soll ich einen Arzt holen?“

„Geh weg“, krächzte Bruno, und ich ging weg.

Eine Einladung zum Essen hat er seit jenem Abend nicht mehr ausgesprochen. Wer weiß, wozu es gut ist.

Erschienen im Buch „Bruno in tausend Nöten“ von Gerhard Henschel (1998). Abdruck mit freundlicher Genehmigung des Verlag Lutz Schulenburg, Hamburg.

Perlpilz-Rezepte

Der Perlpilz (*Amanita rubescens*) hat eine lange Saison und wächst in unseren Breiten überall in Laub- und Nadelwäldern. Auch wenn seine Erscheinungsformen weit voneinander abweichen – es gibt winzige Exemplare, auf fetten, waldigen Kuhweiden, aber auch Riesen von mehreren hundert Gramm – wird der erfahrene Pilzfreund den Pilz an der Rotfärbung aller Verletzungen wie Madengänge, Schneckenfraß etc. erkennen.

Aber es wird eben nur der erfahrene Pilzfreund sein! Sie müssen den Pilz mit 100prozentiger Sicherheit von anderen Wulstlingen, die giftig oder sogar tödlich sind, durch Farbe, Geruch, Ring und vor allem die Stielbasis unterscheiden können, ehe sie das erste Exemplar in den Korb legen! Beim geringsten Zweifel: Stehen lassen! Nicht verwenden! Oder eine Pilzberatungsstelle aufsuchen! Oder sich mit Zuchtpilzen begnügen!

Sie können überhaupt die angegebenen Rezepte auch mit Zuchtegerlingen oder Shiitake zubereiten. Die kommen bei vielen Menschen außerdem besser an – wegen der Angst!

Es ist wichtig – vor allem des Geschmacks wegen – nur junge und feste Perlpilze zu sammeln. Um eben jenen Geschmack aber gehen die Meinungen auseinander. Der große alte Mann der Pilzkunde in Schweden, Nils SUBER, bedachte den Perlpilz mit nur einem Stern neben dem Ring für „roh giftig“. Bei GARNWEIDNER in Deutschland wird er als einer der besten Speisepilze bezeichnet. In der schwedischen Übersetzung des GARNWEIDNER'schen Naturführers heißt es dann: „wird in vielen Ländern als einer der besten Speisepilze angesehen“. Nach Meisterkoch WITZIGMANNs genußvoller Ehrenrettung dieses Pilzes, nennen wir Perlpilze im Freundeskreis „Witzigmänner“.

Zum Haltbarmachen: Blanchieren Sie, nachdem Sie die Huthaut entfernt haben, die kleinsten und feinsten Exemplare in Salzwasser mit einigen Tropfen Zitronen- und frieren Sie diese dann ein. Größere können Sie in separaten Beuteln, gut beschriftet, einfrieren und zum Fondkochen für Perlpilzrahm verwenden.

Täubchen mit „Witzigmännern“ (für 4 Personen)

2 Jungtauben

200 g gefrorene, junge Perlpilze (oder 400 g frische)

50 ml Sahne

die beiden Taubenlebern

ein Hauch Majoran, etwas Petersilie,

einige Tropfen Zitrone, etwas Salz und Pfeffer

ca. 50 g Butter

für den Fond Schalottenscheiben und Petersilienstengel

Täubchen vorbereiten, dressieren, aus Flügelspitzen, Hals, Mägen und Herzen zusammen mit den Schalottenscheiben, den Petersilienstengeln und $\frac{1}{2}$ l Wasser einen Fond kochen und dann reduzieren.

Inzwischen die kurz aufgetauten (oder die frischen) Perlpilze sehr klein schneiden und mit einigen Tropfen Zitrone trocken dünsten, den Fond zuschütten und einkochen lassen. Die sehr fein zerteilte Leber einen Augenblick mitdünsten, salzen, pfeffern. Danach mit der Sahne, den gehackten Petersilieblättern und dem Majoran mischen.

Die Täubchen mit der Masse füllen und die Öffnungen mit Zahnstochern verschließen. Etwa 35 Minuten im 200 Grad heißen Ofen braten. Von Zeit zu Zeit mit heißer Butter bepinseln.

Wenn die Täubchen gar sind, können Sie aus dem Bratfond eine Soße bereiten.

Teilen Sie die Täubchen in Brust und Keulen und servieren Sie sie zusammen mit der Füllung auf einer heißen Platte.

Für dieses Gericht eignen sich auch frische oder tiefgekühlte Schopftintlinge, wenn man deren kräftigen Geschmack mag.

Gefüllte Auberginen mit Perlpilzen (nach einer Idee von Doris LABER)

4 kleine Auberginen (ca. 500 bis 600 g)

400 g Perlpilze

1 feingehackte Schalotte

4 Eßl. Sahne

4 Eßl. Creme fraiche

1 Ei, Salz, Pfeffer

100 g Käse (Cantale, Comté oder Gruyere) in dünnen Scheiben oder gerieben

Die Auberginen längs teilen und bis auf einen Rand von 1 Zentimeter Dicke aushöhlen. Das ausgeschabte Fleisch 5–10 Minuten in wenig Salzwasser kochen, Wasser abgießen, das Fruchtfleisch fein hacken.

Die Auberginen in einer geölten Form etwa 10 Minuten im Backofen bei 200 Grad erhitzen. Zwischenzeitlich die Pilze putzen und kleinschneiden. Butter aufschäumen lassen, die Schalotte darin glasig dünsten. Pilze zugeben und erhitzen, bis „die Butter wieder erscheint“. Vom Feuer nehmen, das Auberginenfleisch, die Sahne und die Creme fraiche unterrühren – nach leichtem Abkühlen erst das Ei und dann die Gewürze zufügen.

Die heißen Auberginehälften mit der Pilzmasse füllen, mit Käse belegen und ca. 30–40 Minuten im Ofen backen.

Gisela Lockwald, Rheinau

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: [Perlpilz-Rezepte 56-57](#)