

Einfach einfach!

Der Neuling unter den Zuchtpilzen als Star der schnellen, feinen Küche:
Der Engadiner Kräuterseitling.

Zur Jahresschlussstagung der Stuttgarter Pilzfreunde in Hornberg am 16./17. 9. 2000 hatten wir, die von der Küche, Steinpilze reichlich und Kräuterseitlinge nach Bedarf zur Verfügung. Beide Arten wurden, jede für sich in Scheiben geschnitten, klassisch in Butter gebraten und nur mit Salz und Pfeffer gewürzt. Diese also gebratenen (nicht geschmorten!) Pilze haben wir als Beilage zu einem Wildgericht serviert.

Das Ergebnis verblüffte. Die Gäste zogen die Kräuterseitlinge den Steinpilzen vor und zwar in deutlicher Majorität. „Die sind ja lecker und fest und knackig!“

Kräuterseitlinge lassen sich auch in großen, nicht zu dicken Scheiben längs durch den ganzen Pilz geschnitten, kurz und knusprig braten. Danach machen Sie buchstäblich einen riesengroßen Eindruck auch zu Toastscheiben oder Salaten als ein kleines Gericht.

Peter REIL hat Kräuterseitlinge paniert und danach gebraten. Diese Art der Zubereitung verändert die Konsistenz ungünstig, die vorher knackigen Pilze werden zäh, sagt er. Das ist kein Schaden, eher ein Glück: Weniger Fett und weniger Mühe ergeben ein besseres Resultat, eben wenn wir die gesundheitsunfreundliche Panade weglassen.

Vortrefflich eignen sich die Kräuterseitlinge als Suppeneinlage zu Gemüseintöpfen, Nudelsuppen und Bouillons – auch dafür in Scheiben oder Würfel geschnitten und je nach Geschmacksrichtung in Butter oder Olivenöl gebraten – so wie für Kaiserlinge empfohlen. Die gute Nachricht für alle Wok-Freunde: Die Pilze sind bereits mit Erfolg im Wok getestet worden.

Außer dem gefälligen Wohlgeschmack und dem frischen Biss bieten die Kräuterseitlinge weitere Vorzüge:

- Sie sind ergiebig. Nach dem Erhitzen bleibt wenigstens so viel Speise in der Pfanne wie beim Pfifferling.
- Die Zubereitung ist kinderleicht und macht weder Umstände noch Putzärger. Die schönen, sauberen Pilze müssen nicht gewaschen werden und es entsteht kein Abfall, sodass kein unglücklicher Helfer die Küche scheuern muss.
- Sie sind ganzjährig erhältlich, das ist wichtig für ein Festessen in der pilzarmen Zeit.

Der Preis liegt mit ca. 35 DM pro Kilogramm etwa in dem selben Rahmen wie der von Pfifferlingen in der Saison und damit erheblich unter dem für Steinpilze, die auch während der Saison meist um 60 bis 90 DM per Kilogramm kosten. (Verkaufsquellen: Ende September 2000 Stuttgarter Markthalle und Pilzzuchtzentrum Hornberg)

Gisela Lockwald

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 2001

Band/Volume: [37_1_2001](#)

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

Artikel/Article: [Einfach einfach! Der Neuling unter den Zuchtpilzen als Star der schnellen, feinen Küche: Der Engadiner Kräuterseitling. 23](#)