

Cantharellus tubaeformis

Sommerregen – Trompetensegen?

Das konnten wir beobachten: In den Jahren mit dem warmen Dauerregen im Juli - August erfüllte sich die Hoffnung auf eine lange reiche Trompetenpfifferlingsaison. Das beglückte uns manchmal mehrere Jahre hintereinander und war dann besonders reizvoll.

Sicher haben Sie noch einen Vorrat vom Rekordjahr 2000 – tiefgekühlt oder getrocknet. Vielleicht – siehe oben – bringt uns der Herbst 2001 wieder eine reiche Ernte. Deshalb folgen hier einige einfache Rezepte und Ratschläge mit Möglichkeiten zur Variation und zur Weiterentwicklung.

Für mich sind Trompetenpfifferlinge besondere Küchenlieblinge. Nur haben eben diese Pilze ein spezielles, dominierendes Aroma und sie sind nach den Lehren unseres verehrten Meisters PÄTZOLD unverdaulich wie alle Pfifferlinge. Das hat unangenehme Folgen, wenn man zu oft oder zu viel davon isst. Ungläubigen wird von Selbstversuchen abgeraten! Für maßvolle Genießer hingegen sind und bleiben Trompetenpfifferlinge eine Delikatesse:

Als Beispiele:	in Soßen	zu Pasta, Reis, Graupen zu Gemüsepfannen zu gedünstetem Fisch zu Wildgeflügel zu Wildbraten
	in Suppen	
	in Terrinen	aus Gemüse und Eiern aus Fisch aus Geflügel aus Wild
	in Füllungen	für Teigwaren für Gemüse wie Paprika und Tomaten für Fleisch, besonders Lamm.

und in vielen Gerichten der einfachen und gehobenen feinen Küche.

Klassiker

Grundrezept für Trompetenpfifferlingsoße – am besten mit frischen oder tiefgekühlten Pilzen – notfalls mit getrockneten.

Zutaten:	100–200 g	frische oder
	50–100 g	tiefgekühlte oder 10 g getrocknete Trompetenpfifferlinge (nach Wahl 2 Schalotten)
	30 g	Butter
		¼ l Bouillon – gekocht aus Gemüse, Geflügel, Wild oder Fisch, je nach Hauptgericht – siehe unten
	200 ml	Sahne
		Salz, Pfeffer, evtl. ein Hauch Thymian.

Vorbereitung

Die frischen, angetauten Tiefkühlpfifferlinge oder die vorher 15 Minuten eingeweichten Trockenpilze sehr klein schneiden; die Schalotten fein hacken.

Zubereitung

Butter im Topf aufschäumen, die Schalotten darin glasig werden lassen. Pilze zufügen und erhitzen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und die Butter wieder sichtbar wird.

Bouillon angießen, einkochen lassen, Sahne zuschütten und langsam köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Würzen.

Gemüsefreaks können kurzgedünstete Zucchini-Stückchen, Lauchringe oder anderes kurzgegartes Lieblingsgemüse unter die Pasta mischen und dann die Soße über das Gericht verteilen.

Zu Wildbraten empfiehlt sich, den Bratenfond statt der Bouillon zu verwenden und eventuell mit klassischen Wildgewürzen wie Wacholder nachzuwürzen. Zu Fischgerichten eignet sich die Soße mit Geflügelbouillon.

„Trattkantarellsoppa“ – Trompetenpfeffersuppe

Ein älteres schwedisches Rezept einer beliebten Suppe.

Schwedinnen und Schweden messen meist, statt zu wiegen. Das ist einfacher und damit empfehlenswert; deshalb wird das Original (in deutscher Übersetzung) wieder gegeben.

Zutaten: 1½ l frische Trompetenpfefferringe oder knapp ¼ l getrocknete
1 mittelgroße Zwiebel
1 Essl. Butter
3 Essl. Mehl, gehäuft
1¼ l Hühnerbouillon (einschließlich Einweichwasser der Pilze)
1 dl (100 ml) Portwein
1¼ dl Crème fraîche, Salz, Pfeffer
1 dl Sahne zum Schlagen

Die Pilze putzen und klein schneiden, resp. die Trockenpilze 15 Minuten vorher einweichen. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Butter aufschäumen, die Zwiebel und danach die Pilze bräunen. Das Mehl mit der Mischung verrühren und nach und nach die kalte Bouillon zugeben und alles aufkochen lassen. Bei milder Hitze 10 bis 15 Minuten weiterköcheln, würzen.

Den Topf vom Feuer nehmen und den Portwein und die Crème fraîche einrühren. Die Schlagsahne zu festem Schaum schlagen und portionsweise in die Suppenschalen geben. (Durch die geschlagene Sahne bleibt die Suppe wunderbar heiß.) Die Suppe nochmals zum Kochen bringen und heiß in die Schalen verteilen, sofort servieren.

Herbes Kaninchen

Dieses Rezept hat Pilzfreund Michael HERB komponiert

Zutaten: 1 junges Kaninchen ca. 1400 g
75 g Zwiebeln oder Schalotten
200 g Möhren
200 g Sellerie
400 g frische Trompetenpfefferringe (oder 250 g tiefgekühlte oder 20 g getrocknete)
etwas Petersilienstängel
50 ml Olivenöl
100 ml herben Rotwein
50 ml reduzierten Fond
Salz, Pfeffer
1 gestr. Teel. Thymian,
je ½ Teel. Rosmarin und Salbei
getrocknete oder entsprechende Menge frische Kräuter

Vorbereitung (ca. 45 Min.)

Das Kaninchen in 8 Stücke teilen oder gleich vom Metzger teilen lassen. Aus Kopf,

Chlappen und Herz mit etwas Zwiebel – z. B. den Abschnitten, einen Fond kochen, abseihen und auf 50 ml reduzieren.

Rest der Zwiebeln in feine Würfel schneiden, separat aufbewahren; ebenso die Möhren und den Sellerie fein würfeln und separat auf Tellern bereitstellen; Pilze putzen, respektive antauen oder einweichen und klein schneiden.

Zusätzlich bereitstellen: 2 große Pfannen – eine davon groß und mit dicht schließendem Deckel.

Zubereitung:

$\frac{2}{3}$ des Öls vorsichtig erhitzen, die Kaninchenteile langsam hellbraun braten: zuerst die Keulen, dann die Vorderläufe und Halsteile, zum Schluss die Rückenteile. Nach ca. 20 Min. die Pilze zufügen, mitbraten lassen, Wein und Fond anschütten.

In der Pfanne im letzten Drittel Öl zuerst die Zwiebeln hellbraun braten und zum Fleisch geben. Dann den Sellerie einige Minuten dünsten und zum Fleisch fügen, danach die Möhren. Die Gewürze zufügen. Alles weiterdünsten, bis das Gemüse den rechten Biss hat.

Fleisch vom jungen Kaninchen ist sehr zart und braucht eine relativ kurze Garzeit. Nach etwa 40 Min. hat das Fleisch noch Biss. Wer langsam geschmortes Kaninchen vorzieht, kann die Garzeit verlängern. Der Rotwein färbt dann das Fleisch dunkler und das Gericht erhält einen anderen Charakter.

Die Trompetenpfefferlinge behalten trotz der kräftigen Gewürze ihr Aroma, das sich hervorragend mit dem Fleisch und dem Gemüse verbindet. Die Zubereitung wirkt kompliziert. Ein Bekannter hatte die Trüffeln aus Tunesien mitgebracht. Drei Familien bereiteten die Pilze bei sich zu, aber nur einer Familie ginge es schlecht. Wir ergingen uns in Vermutungen.

Gisela Lockwald

Pilzvergiftung durch Trüffeln

Mitte Januar 2001 bekam ich einen Anruf von einer Ärztin. Sie hatte eine Familie (4 Personen) mit Pilzvergiftung (Breachdurchfall) im Krankenhaus liegen. Was sie tun sollte? Meine erste Frage natürlich: „Gibt es Pilzreste?“ Gab es nicht. Auch das Erbrochene war entsorgt. Aber die Ärztin erzählte gleich darauf, die Familie hätte Trüffeln gegessen. Ein Bekannter hatte die Trüffeln aus Tunesien mitgebracht. Drei Familien bereiteten die Pilze bei sich zu, aber nur einer Familie ginge es schlecht. Wir ergingen uns in Vermutungen.

Mein Mann hatte das Gespräch mitgehört und war inzwischen nicht untätig gewesen. Er wälzte unsere beiden Giftpilzbücher. Und im FLAMMER / HORAK (1983): „Giftpilze – Pilzgifte“ wurde er fündig. Er schob mir das Buch rüber und da stand: „*Choiromyces venosus* – Weiße Trüffel (Stachelsporige Mäandertrüffel) roh giftig, enthält Hämolytine (blutersetzen Substanzen), die jedoch beim Kochen zerstört werden.“ Etwa eine halbe Stunde später rief die Ärztin netterweise noch einmal zurück und erzählte, dass die Familie die Trüffeln tatsächlich roh gegessen hatte!

Da hatte die Familie sicher gehört, dass die Italiener als Feinschmecker ihre Trüffeln ganz fein schneiden, mit Olivenöl beträufeln, mit Salz bestreuen und dann roh verzehren. Die Italiener essen die *Tuber magnatum* – italienische Trüffel. Die Familie muss eine Art erwischt haben, die auf „rohe“ Zubereitung doch recht ungnädig reagieren kann.

Renate Schrepfer

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 2001

Band/Volume: [37 2 2001](#)

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

Artikel/Article: [Cantharellus tubaeformis Sommerregen -
Trompetensegen? 52-54](#)