

wieder etwas aus dem Hause, den 18. September stundenlang spazieren. Noch blieb einige Schwäche zurück, aber nach zwei bis drei Wochen war die Gesundheit wieder ganz hergestellt. – Die Dame, welche etwas von derselben Speise genossen hatte, erlitt dieselben Zufälle, jedoch in geringerem Grade, ebenso die Magd, welche genascht hatte. – Man hat öfters nach Pilzvergiftungen einen brennenden Durst vermerkt, und der kaiserl. Leibarzt v. Krapf in Wien hat sich, als er vom Spei-Täubling genossen hatte, einzig mit kaltem Wasser, das er in Menge trank, geheilt. Auch ich hatte Lust, seinem Beispiele nachzuahmen; allein obgleich sonst Wasser unser tägliches Getränk war, so fühlten wir doch Beide eine Art von Abscheu vor Wasser, weswegen ich den Gebrauch des Oeles vorzog. - Uebrigens geht aus der Geschichte deutlich genug hervor, daß weder Reis, noch Oel, noch Milch ein Gegengift gegen Pilzgift ist; doch bleiben diese Mittel immer insofern anwendbar, als sie die Ausleerungen befördern und der Entzündung entgegenwirken.“

Die Geschichte stammt vom Erstbeschreiber der Art, die Orthographie wurde belassen und dem folgenden Buch entnommen:

LENZ, H. O. (1890): Nützliche, schädliche und verdächtige Pilze. 7. A. bearbeitet von O. WÜNSCHE. Gotha

Versteckte Steinpilze

Marlies liebt Jahreszeiten und deren zeitgebundene Schätze. Sie genießt Bärlauch und Spargel im April, saftige Kirschen und süße Erdbeeren im Juni und Speisepilze genau dann, wann sie in den Resten unserer Natur erscheinen. Marlies kauft keine Tomaten im Winter und keinen Spargel im Herbst – sie ist konsequent. An dieser Einstellung sollte man sich ein Beispiel nehmen. „Dass wir immer zu viele Pilze sammeln, liegt nur an unserer Gier“, sagt sie.

Das stimmt wohl auch. Leider ist einerseits jene Gier, die manche Mykologen, gewisse Mykophile und alle Mykophagen saisonbedingt überwältigt, schwer therapierbar. Andererseits scheint der Wunsch, nicht nur Lebens- sondern auch Genussmittel für ärmere Zeiten zu bewahren, so alt zu sein wie die menschliche Zivilisation. Man bedenke, was Ötzi alles bei sich hatte. Beglückt uns ein Röhrlingsjahr wie 2001, wollen wir den Überschuss an edlen Pilzfunden für pilzmagere Zeiten aufbewahren.

Das Trocknen

Puristen, soweit man beim Haltbarmachen überhaupt noch von Purismus sprechen kann, lassen allein das Trocknen als Konservierungsmethode gelten. Den „Stuttgartern“ dürften Trockenmethoden hinreichend bekannt sein. Die meisten von uns haben ihren Dörrex aufgestockt und kennen eine Menge Kniffe. Wer noch keinen Dörrex hat, sollte sich dieses unentbehrliche Gerät bald besorgen. Andere Alternativen des Trocknens sind mühsam und bringen mitunter nicht das perfekte Resultat. Haben Sie schon einmal Röhrlinge zum Trocknen aufgefädelt oder haben Sie Öfen und Heizkörper nach dem Pilztrocknen sauber gemacht?

Verwendung der Trockenpilze

Eine kleine Geschichte über das Glück, getrocknete Steinpilze im Hause zu haben: Der Tag im Februar war grau und nasskalt. Am Ende einer frustreichen Wanderung an den Westhängen des Schwarzwaldes überraschte uns endlich doch das ganz große Pilzglück. Ein liegender, vor sich hin modernder Buchenstamm von etwa sechs Meter Länge und 60 cm Durchmesser war vollkommen überwachsen mit Austernseitlingen in allen denkbaren Größen. Und in dieser Situation hatten wir nur unsere Notfall- oder richtiger Glücksfalttüten in den Jackentaschen. Das uns allen wohlbekannte Sammelfieber, nach Marlies Gier genannt, nahm von uns Besitz. Später, daheim angekommen, saßen wir vor acht Kilo, – zugegeben, ziemlich nassen – Austernseitlingen, jenen Pilzen, über die sich Herr Siebeck nur abfällig äußern konnte. Wir drei Pilzberater, darunter ein gelernter Koch und eine Hobbyköchin, mussten also in eigener Sache beraten. Da entstand etwas, das man nicht als „falsche Steinpilze“ wie den hasenlosen „falschen Hase“ bezeichnen sollte. Es sind Steinpilze dabei! Deshalb nennen wir unser Gericht auch anders.

Versteckte Steinpilze

Zutaten: 400 g feuchte oder 300 g weniger feuchte frische Austernseitlinge
1 Esslöffel Butter, Butterschmalz oder Öl
1–2 Schalotten fein geschnitten
100 ml (messen ist einfacher als wiegen!) getrocknete Steinpilze frisch gemahlen, das sind etwa 3 Esslöffel Pulver
250 ml Bouillon, möglichst mit getrockneten Steinpilzröhrchen gekocht und reduziert
50 ml trockenen Weißwein – falls gewünscht
Sahne nach Geschmack und Cholesterinangst
Salz und Pfeffer (evtl. etwas Speisestärke)

Zubereitung: Austernseitlinge gründlich reinigen, in kleine Stücke schneiden. Butter aufschäumen lassen oder Öl erhitzen, die Pilze bei starker Hitze braten, bis das Fett wieder zu sehen ist, dann Wärme mindern. Wenn die Pilzstückchen schön hellbraun sind, das Steinpilzpulver zuschütten und bei schwacher Wärme mitbraten. Etwas später die Schalottenwürfel zufügen und glasig werden lassen. Mit dem Wein und der Bouillon auffüllen, wieder kurz kräftig erhitzen und dann langsam köcheln lassen, salzen, pfeffern, Sahne zufügen und auf die gewünschte Dicke reduzieren oder notfalls mit etwas Stärke eindicken.

Die „Versteckten Steinpilze“ passen gut zu Pasta, Nudeln (mit Ei zubereitet) oder Spätzle, Reis, Graupen – ebenso wie zu verschiedenen Gemüsen. Auch zu Füllungen lassen sich die so veredelten Austernseitlinge verwenden – dann weniger flüssig zubereitet. Bei festlichen Anlässen kann man einige schöne Exemplare von Austernseitlingen in Bierteig tauchen und fritieren oder paniert ausbacken und zu dem Gericht reichen. Nach diesem Rezept können Sie Austernseitlinge das ganze Jahr zubereiten. Frische Austernseitlinge aus der Zucht und getrocknete Steinpilze sind in jedem besser sortierten Supermarkt oder Feinkostladen erhältlich. Wir Pilzfreunde haben wohl meist einen Vorrat an getrockneten Steinpilzen im Glas und finden hin und wieder Austernseitlinge in einer sonst pilzarmen Zeit, so bleibt das Gericht preiswert.

Für diesen Sommer wünsche ich Ihnen das große Röhrlingsglück. Rezepte für frische Röhrlinge finden Sie auch in Heft 34 (2), 1998 der Südwestdeutschen Pilzrundschau.

Gisela Lockwald

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 2002

Band/Volume: [38_2_2002](#)

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

Artikel/Article: [Versteckte Steinpilze 60-61](#)