Herrenpilz Steinpilz

Den Blick starr vor die Füsse gerichtet, wandelt der (noch) nicht so versierte Pilzfreund durch den Wald und über die Wiesen. Er läuft an Morcheln vorbei, zertrampelt Edelreizker, sieht die Herbsttrompete vor den Zehenspitzen nicht. Ein Maronenröhrling scheint ihm giftig genug, ihn links liegen zu lassen. Der Eierschwamm ist ihm keinen Pfifferling wert, und den Riesenbovist sieht er als frei wachsenden weissen Champignon. Höchstens die Krause Glucke erregt noch seine besondere Aufmerksamkeit. Solcher Mangel an Erfahrung wäre dem Pilzsucher in früheren Zeiten schlecht bekommen, als der Adel noch über das Volk bestimmte. Denn damals galten die Waldpilze als das Wild der Armen. Doch ebenso wusste die Herrschaft deren Geschmack zu schätzen, wie die tragischen Todesfälle von Papst Clemens VII., Kaiser Karl VI. oder König Karl VII. belegen.

Der wohl bekannteste Waldpilz, der Steinpilz, scheint schon damals sehr begehrt gewesen zu sein, was sein weiterer Name Herrenpilz unterstreicht. Die Suche der (noch) nicht so versierten Herren und Damen mit dem eingeengten Blickfeld gilt also einzig dem König der Waldpilze. Doch nicht alleine des nussigen und kräftigen Geschmacks wegen ist er der Favorit des unkundigen Sammlers.

Verwechslungsgefahr

Der «Boletus edulis» gehört nämlich zu den grössten Pilzen überhaupt und kann sich deshalb nur schwer unter dem Laub und zwischen dem Unterholz verstecken, ganz im Gegensatz zu den zarteren Gewächsen. Ein Sammelerfolg wäre demnach sicherer als bei zahlreichen kleineren Pilzarten, falls – das Pilzglück es tatsächlich so wollte. Doch hält der ungeübte Sammler den Schafchampignon, auch Anisegerling genannt, mit fast hundertprozentiger Sicherheit für ein kleines Steinpilz-Exemplar. Bis er vom Fachmann eines Besseren belehrt wird; Steinpilz und Schafchampignon haben zwar von Natur aus gewisse Verbindungen – sie gehören als Unterarten zu den Ständerpilzen – weisen aber bei genauerem Hinsehen genügend Unterscheidungsmerkmale am Hut, am Stiel und an der Lamellenform auf. Dennoch machen sie es dem Pilzlaien nicht gerade einfach, sich seine Mahlzeit selber zusammenzusuchen. Dazu kommt die verblüffende Ähnlichkeit mit dem ungeniessbaren Gallenröhrling, was ihn oft in seinem Entschluss noch bestärkt, sein Steinpilzglück weiterhin auf dem Wochenmarkt zu suchen. Doch lauern auch da Gefahren, denn gerade Steinpilze sind bei Fliegen ein sehr beliebtes Nest für die Nachkommenschaft. Seriöse Verkäufer halbieren deshalb ihre Pilze oft, damit der Kunde den Fleischgehalt kontrollieren kann. Danach bereitet dieser mit seinen erstandenen frischen Exemplaren am besten einen Salat, der wie ein Carpaccio angerichtet wird – dünn geschnitten, mit Olivenöl und Essig mariniert, mit weissem Pfeffer und «Fleur-de-Sel de Guérande» gewürzt. Dickere Scheiben, die auf dem Grill kurz gebraten werden, können mühelos ein Stück Fleisch ersetzen. Und für den Risotto braucht es am besten einige frische und ein paar getrocknete Steinpilze. Das Wasser, in dem die getrockneten aufgeweicht werden, parfümiert den Reis. Deren Aroma ist nämlich ungleich stärker als dasjenige der frisch gesammelten oder gekauften, was dem ungeübten Sucher das Leben doch etwas erleichtern kann.

Hans Surber



Kartoffel-Steinpilz-Suppe mit Wodka

Währschaft ● Einfach

Sämig die Suppe, zart die Pilze und würzig der Wodka. Diese Suppe lässt sich sehr gut vorbereiten, die Pilze sollten aber erst kurz vor dem Servieren gebraten und beigefügt werden.

FÜR 4 PERSONEN
Zubereiten: 40 Minuten

- 25 g getrocknete Steinpilze
- 500 g Kartoffeln, mehligkochende Sorte
- 1 kleines Rüebli
- 7 dl Gemüsebouillon
- 2 dl Rahm
- 1 dl Crème fraîche
- ca. ¼ dl Wodka
- Salz, Pfeffer
- 2 Zweige Thymian
- 150 g frische Steinpilze
- 1 Esslöffel Butter

1. Die getrockneten Steinpilze in 2 dl kaltem Wasser während 30 Minuten einweichen.

2. Die Kartoffeln und das Rüebli schälen und würfeln. Mit den Steinpilzen mitsamt Einweichwasser in die kochende Bouillon geben und weich kochen.

3. Im Mixer oder mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Die Suppe durch ein Sieb streichen. Rahm und Crème fraîche unterrühren, den Wodka beifügen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Die Suppe während 10 Minuten auf kleinem Feuer weiterkochen.

4. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und fein hacken.

5. Die frischen Steinpilze rüsten, in etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden und in der warmen Butter beidseitig 1 Minute braten.

6. Die Kartoffel-Steinpilz-Suppe in vorgewärmte Teller anrichten, die Steinpilze daraufgeben und mit Thymian bestreuen. Sofort servieren.

Pro Portion ca. 7 g Eiweiss, 30 g Fett, 30 g Kohlenhydrate 443 Kalorien oder 1854 Joule