

Genießen mit frischen Pfifferlingen

Wildpilze in ihrer Bestform

Dottergelb und mit feinem Aprikosenduft machen Pfifferlinge Appetit. Die Wildpilze schmecken kräftig, pfeffrig, und sie sollten möglichst frisch verzehrt werden. Wegen der radioaktiven Belastung verzichten Sie besser auf allzu häufigen Genuss der delikatsten Trichterpilze. Experten empfehlen, am ehesten zu deutschen Pilzen zu greifen.

Spätzle nach Jägerart

Zutaten (für 4 Portionen): 400 g Spätzle, Salz, 100 g durchwachsener Speck, 2 EL Öl, 300 g Pfifferlinge, 150 g kleine Champignons, 1 gewürfelte Zwiebel, 125 ml Wasser, 1/2 TL Instantpulver für Gemüsebrühe, Pfeffer.

Zubereitung: Spätzle in leicht gesalzenem Wasser garen. Gewürfelten Speck in Pfanne knusprig auslassen. Speck herausnehmen. Öl zum Speckfett geben. Pilze und Zwiebel anbraten, mit Wasser ablöschen, Gemüsebrühe-Pulver zugeben, aufkochen. Abgegossene Spätzle mit Pilzen mischen, pfeffern, kurz köcheln, in Schüssel anrichten, mit Speck bestreuen.

Kartoffel-Pfanne zu Medaillons

Zutaten (für 4 Portionen): 1 kg kleine Kartoffeln, Butterschmalz, Salz, Pfeffer, 500 g Pfifferlinge, 1 gewürfelte Schalotte, 1/2 TL gehackte Rosmarinnadeln, 400 g Schweinefilet, etwas trockener Weißwein.

Zubereitung: Kartoffeln garen, schälen, halbieren, in Butterschmalz in Pfanne braten, salzen, pfeffern,

herausnehmen. Pfifferlinge im Bratfett 6 min braten, salzen, pfeffern. Mit Kartoffeln und Schalotte 2 min weiter braten. Öl in zweiter Pfanne erhitzen, Fleisch in 8 Medaillons teilen, braten. Rosmarin überstreuen, salzen, pfeffern. Mit Kartoffelmix anrichten. Filet-Bratfond mit Wein loskochen, über Filet träufeln.

Pilz-Omelett

Zutaten (für 2 Portionen): 2 Eier, 6 EL Mineralwasser, 100 ml Milch, je 50 g Weizenmehl und Vollkorn-Weizenmehl, 1/2 TL Backpulver, Salz, Butterschmalz, Pfeffer, 400 g Pfifferlinge, 1 gewürfelte Schalotte, 2 EL Schnittlauchröllchen.

Zubereitung: Eigelb, Wasser, Milch, beide Mehlsorten, Backpulver und 1 Prise Salz verrühren, 15 min quellen lassen. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, unter Teig heben. Butterschmalz in kleiner Pfanne erhitzen. Schalotte und Pilze braten, salzen, pfeffern. Pilze zur Hälfte herausnehmen. Teig ebenfalls halbieren, eine Hälfte über Pilzpfanne verteilen. 3 min braten, wenden, fertig braten, warm halten. Zweites Omelett mit Pilzen braten. Schnittlauch überstreuen.

Kartoffel-Pilz-Suppe

Zutaten (für 4 Portionen): 2 Stangen Porree, 400 g Pfifferlinge, 1 kg Kartoffeln, Salz, 2 EL Butterschmalz, Pfeffer, 250 g gewürfelter durchwachsener Speck, 800 ml Gemüsebrühe, Muskat, 125 g Schlagsahne.

Zubereitung: Porree in dünne Ringe schneiden, große Pfifferlinge in Stücke teilen. Geschälte Kartoffeln würfeln, in gesalzenem Wasser garen, abgießen. Porree und Pilze in Butterschmalz 6 min braten, salzen, pfeffern, herausnehmen. Speck in Pfanne auslassen. Kartoffeln in Brühe pürieren, salzen, pfeffern, mit Muskat würzen. Pilze, Porree und Speck unterrühren, dicklich geschlagene Sahne zugeben.

Sommersalat

Zutaten (für 4 Portionen): 1 Kopf Eichblattsalat, 4 große Blätter Lollo rosso, 600 g Pfifferlinge, 2 gewürfelte Schalotten, 6 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 3 EL Thymianblättchen, 4 EL Balsamico, 1 TL Zucker, 2 EL in etwas Butter geröstete Weißbrotwürfel.

Zubereitung: Eichblattsalat und Lollo rosso in mundgerechte Stücke zupfen, in Schüssel mischen. Große Pfifferlinge durchschneiden. Schalotten und Pilze in 1 EL Öl anbraten, salzen, pfeffern, mit Thymian bestreuen. Auf Salatblättern anrichten. Balsamico, Salz, Zucker und restliches Öl zur Vinaigrette rühren, über Pilze und Salatblätter verteilen. Brotwürfel überstreuen. Sofort servieren.



Früher waren Pfifferlinge ein Arme-Leute-Essen, heute sind sie eine begehrte Delikatesse.

Foto: picture-alliance/chromorange