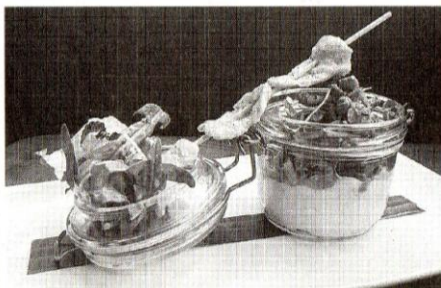


Märkische Allgemeine Zeitung  
24.08.2011  
Auflage: 153.024

# Aus märkischen Wäldern serviert

ESSEN Brandenburger Starköche geben Tipps zum Sammeln und Zubereiten von Pilzen



## Süßsaurer im Glas

**PIFFERLINGE** Serviert auf Kartoffel-Speckschaum

Süß-sauer eingeweckte Pfefferlinge mit Kartoffel-Speckschaum und Minutensteaks vom Lausitzer Kaninchen/Von René Jahncke, Restaurant Märkische Stuben im Hotel Residenz am Motzener See, Motzen

■ **Zutaten** (4 Pers.): 600 g geputzte Pfefferlinge, 4 geschälte mehlig Kartoffeln, 6 Schalotten, 200 g Bacon, ½ Bd. Thymian, 2 Rückenfilets vom Kaninchen, 1 Kopfsalat, 1 Schale Gartenkresse, 100 ml Weißwein, 100 ml Sahne flüssig, 50 ml Weißweinessig, 100 ml Geflügelfond, 1 Lorbeerblatt, 10 schw. Pfefferkörner, 1 EL Senfkörner, 1 N2O Kapsel Pflanzenöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle (Schwarz)

■ **Zubereitung** Bacon und drei Schalotten grob gewürfelt mit der Hälfte des Thymian in Öl anschwitzen. Kartoffeln, grob gewürfelt, kurz mitschwitzen. Mit Wasser aufgießen, so dass es leicht bedeckt ist. Leicht salzen und so lange köcheln lassen bis die Kartoffeln weich sind. Sahne zugeben, alles nochmals auf-

kochen. Alles gut mixen und durch ein Küchensieb gießen. Die leicht dickflüssige Masse in einen Sahnesiphon gießen und eine Kapsel (N2O) dazugeben.

Die Pfefferlinge und drei Schalotten fein gewürfelt in Öl anbraten, mit Weißwein, Geflügelfond und Essig ablöschen, Gewürze zugeben (Lorbeerblätter, Senf- und Pfefferkörner). Alles aufkochen und kaltstellen. Kartoffelschaum und die Pfefferlinge 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Kaninchenfilets in etwa 5 bis 7 mm dicke Scheiben schneiden, leicht andrücken, salzen und pfeffern, mit Öl marinieren, kurz anbraten.

Zum Anrichten: Die Pfefferlinge aus der Marinade nehmen und mit etwas Gartenkresse und frischem Pfeffer vermengen.

**Tip:** Im Glas lassen sich die Produkte schön schichten und gut präsentieren. Das Kaninchen kann man auch gut auf einen Spieß stecken. Alles mit Salat garnieren.

Im kulinarischen Netzwerk „Brandenburg unter Dampf“ bündeln die zehn besten Köche, Restaurants und Hotels aus der Region ihre Kreativität und Kompetenz. Zwei von ihnen, Dieter Kobusch und Frank Schreiber, geben MAZ-Lesern wertvolle Tipps zur Pilzzeit.

**F**ür Sonnenhungrige mag dieses Jahr ein katastrophaler Sommer sein, nicht so für Pilzliebhaber: Es gibt in den Brandenburgischen Wäldern nämlich reichlich Pfefferlinge, Maronen, Steinpilze & Co, weil diese einen regen Wechsel zwischen trockenem und feuchtem Wetter lieben. Zur Zeit gibt es hauptsächlich Pfefferlinge und Steinpilze, später kommen dann auch Birkenpilze, Rotkappen, Maronen dazu. Mit viel Glück findet man auch die Krause Glucke, die wie ein Schwamm aussieht, aber

köstlich schmeckt. Hier einige Ratschläge der Küchenprofis, wie man Pilze richtig sammelt und auch verarbeitet:

■ **Sammeln** Pilze sollte nur der sammeln, der sich damit auskennt. Viele Sorten sehen sich sehr ähnlich, und viele Pilze sind giftig. Im Zweifelsfall sollte man lieber einen Fachmann zu Rate ziehen und den Fund kontrollieren lassen – sonst riskiert man schnell eine Lebensmittelvergiftung.

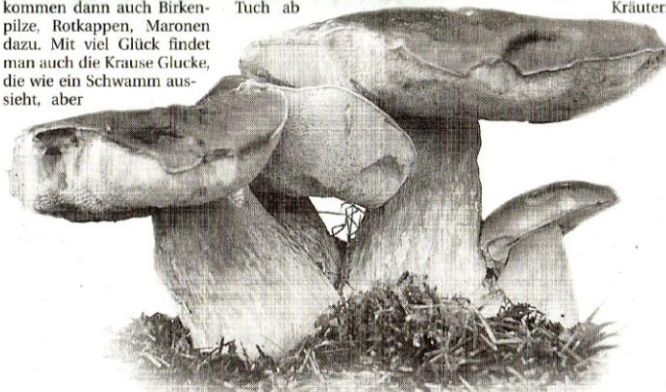
■ **Lagern** Pilze sollten schnellstmöglich gegessen werden. Wer die Pilze nicht sofort verarbeiten kann, sollte sie luftig abgedeckt im Kühlschrank lagern und spätestens am nächsten Tag verbrauchen. Es besteht auch die Möglichkeit, Pilze zu trocknen oder einzufrieren, allerdings werden tiefgefrorene Pilze nach dem Auftauen leicht weich und schleimig.

■ **Putzen:** Am besten reibt man die Pilze nur mit einem Tuch ab

bzw. säubert sie mit einem spitzen Messer. Sollten sie zu schmutzig sein, braust man sie mit der Handbürste schnell ab. Ein guter Trick ist auch das Bestäuben mit Mehl, denn es bindet den Schmutz, der sich dann einfach abwaschen lässt. Anschließend zum Trocknen auf ein Küchentuch legen. Achtung: Pilze niemals im Wasser liegen lassen, denn sie saugen sich wie ein Schwamm schnell mit Wasser voll.

■ **Braten** Pilze immer in eine heiße Pfanne geben und darauf achten, dass die Menge nicht zu groß ist. Ansonsten kühlt die Pfanne zu sehr ab und die Pilze fangen an zu kochen. Pilze immer erst nach dem Braten salzen, da sie sonst Wasser ziehen. Falls sie wieder aufgewärmt werden sollen, nicht in der Wärme stehen lassen, sondern unmittelbar nach dem Braten in den Kühlschrank stellen.

■ **Begleiter** Pilze harmonisieren immer gut mit frischen Kräutern



Über Prachtexemplare wie diese Steinpilze freut sich jeder Sammler.

FOTOS: DPA/PI

### Informationen

■ **Pilzberatung:** Infos für Pilzsammler in der Mark Brandenburg, zu Lehrwanderungen, Vorträgen, Giftnotruf etc. unter [www.blp-ev.de](http://www.blp-ev.de)

■ **Zur Wildsaison** kochen sechs der zehn besten Köche der Initiative „Brandenburg unter Dampf“ am 21. Oktober ein Sechsgang-Menü im Hotel Bayrisches Haus in Potsdam. Wer dabei sein will, meldet sich für das Gala-Dinner im Hotel Bayrisches Haus an, unter ☎ 0331/ 5505 0; [info@bayrisches-haus.de](mailto:info@bayrisches-haus.de).

■ **Rezepte,** Veranstaltungen und weitere Informationen der Initiative sind zu finden unter [www.brandenburg-unter-dampf.de](http://www.brandenburg-unter-dampf.de).

wie Petersilie, Rosmarin und Thymian sowie fein gewürfeltem Speck. Man kann auch einfach Butter aufschäumen, Zwiebeln und Pilze darin anbraten und mit Weißwein ablöschen. Dazu können Semmelknödel oder frisches Brot gerichtet werden. Auch ein Pfefferlingsrührei ist lecker. Einfach köstlich schmeckt die brandenburgische Antwort auf das italienische Risotto, ein Graupenrisotto mit Pilzen. Pilze passen als Beilage sowohl zu Fisch- als auch Fleischgerichten.

■ **Getränke** Wenn Pilze als Hauptgericht serviert werden, bietet sich ein frischer, spritziger Weißwein (zum Beispiel ein Riesling) an.

Ansonsten richtet sich die Weinauswahl nach dem begleitenden Fisch oder Fleisch. Und wer es gerne deftig hat, reicht ein frisch gezapftes Bier: Das Pils zum Pilz passt perfekt!

## Saftig-frische Kombination

PIFFERLINGE Gebratener Kabeljau mit Kartoffel-Pilzsalat

Gebratener Kabeljau auf Kartoffel-Pfifferlingssalat mit Rotweinzwiebeln/Von Dieter Kobusch, Restaurant Vier im Vierseithof in Luckenwalde

■ **Zutaten** 4 Stücke Kabeljau à 150 g, Salz, Pfeffer, 1 Limette, 10g Butter, 12-16 Perlzwiebeln, 500 ml kräftigen Rotwein, 200 ml roten Portwein, 1 TL Honig, 40 g Butter, 1 Zweig Thymian, 350 g festkochende Kartoffeln, 150 g Pfifferlinge, 2 Schalotten, 1 Bund Schnittlauch, 50 g weißen Balsamico Essig, 50 ml Pflanzenöl, 1 EL Senf, 50 ml Geflügelbrühe, Salz, Pfeffer

■ **Zubereitung** Rotwein, Portwein und Honig in einen Topf geben, kochen bis die Menge auf die Hälfte reduziert ist. Geschälte Perlzwiebeln dazuge-



ben, bei leichtem Köcheln noch einmal reduzieren bis der Wein leicht dickflüssig ist. Thymianzweig zugeben und zehn Minuten ziehen lassen. Am Schluss die eiskalte Butter unterrühren.

Schalotten fein würfeln, Schnittlauch in 3 mm breite Ringe schneiden. Kartoffeln

kochen, noch warm schälen, in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Essig, Öl, Geflügelbrühe, Senf und Schalotten in einen Topf geben, aufkochen und über die geschnittenen Kartoffeln gießen und durch schwenken. Mit Schnittlauch verfeinern.

Die Pfifferlinge in einer heißen Pfanne 5 Minuten in Öl anbraten und dazu geben.

Limetten auspressen, Saft auffangen. Den Kabeljau mit Salz, Pfeffer und Limettensaft würzen, Butter in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze den Kabeljau in die schäumende Butter geben und von beiden Seiten etwa 2 Minuten vorsichtig braten bis er leicht bräunt. Den Fisch mit Kartoffel-Pfifferlingssalat und Rotweinzwiebeln servieren.

## Schichtarbeit mit Genuss

MARONEN Pilz-Kartoffel-Crêpestörtchen

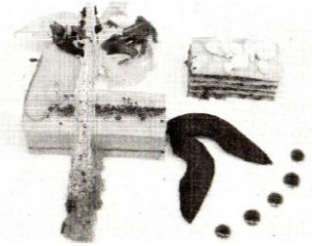
Pilz-Kartoffel-Crêpestörtchen/Von Frank Schreiber, Restaurant Goldener Hahn, Finsterwalde

■ **Crêpesteig** – herb: 70 g Mehl, 125 ml Milch, Salz, 2 Eier, Petersilie, Kerbel, Spinat, Öl zum Braten. Alle Zutaten vermischen, fein mixen, so dass die Kräuter ihren Farbstoff an die Masse abgeben. Pfanne mit Öl bepinseln und hauchdünne Crêpes backen.

■ **Kartoffelpüree** 400 g Kartoffeln, mehlig, 200 g Sahne, 100 g Butter, Salz, Pfeffer, Muskat

Kartoffeln kochen, gut abdämpfen, pressen. Sahne mit Butter aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, kochend über die Kartoffelmasse geben, glatt rühren.

■ **Maronen** 200 g Maronen, 50 g feine Schalottenwürfel,



1 EL Blattpetersilie fein gehackt, Salz, Pfeffer, Öl

Pilze putzen, klein würfeln, in der Pfanne mit etwas Öl und Schalottenwürfeln anbraten. Salzen, pfeffern und mit Petersilie vollenden.

■ **Fertigstellung** 2 Eigelb zusätzlich. Kartoffelmasse mit den Maronen und Eigelb mi-

scheln. Eine Schichttorte herstellen: Kartoffelmasse auf die Crêpes verteilen und diese übereinander schichten. Vorm Servieren nochmals im Ofen backen. Dann in kleine Tortenstückchen schneiden. Dazu passt gut Kalbsleberparfait mit Schokolade und Birnenscheiben.