

CLAIRE
THOMSON

PILZE

Das Genussbuch

glu





Inhalt

Einleitung 6

Suppen 16

Salate 40

Gebraten & gegrillt 70

Geschmort & gedünstet 108

Aus dem Ofen 142

Würzmittel 180

Register 202

Über die Autorin & Mein Dank geht an... 207

Pilz-Lauch-Suppe mit Pinienkernbutter

Wer noch nie im Leben eine Pinienkernbutter selbst zubereitet hat, dem empfehle ich mit diesem Rezept damit anzufangen! Pinienkernbutter ist wunderbar aromatisch und lässt selbst die einfachste Suppe fantastisch schmecken. Die Butter mit den süßen nussigen Röstaromen wird vor dem Servieren einfach über die Suppe geträufelt.

60 g Butter	2 Lorbeerblätter, leicht zerdrückt
1 Zwiebel, geschält und fein gehackt	2 EL Mehl
1 Stange Lauch, geputzt und in feine Ringe geschnitten	800 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe
3 Knoblauchzehen, geschält und fein gehackt	3 EL Pinienkerne
3 Zweige Thymian, die Blätter abgezupft	250 g Sahne
800 g frische Pilze, in feine Scheiben geschnitten	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
	½ Bund Petersilie, fein gehackt, zum Garnieren

1. Die Hälfte der Butter in einem großen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen. Zwiebel und Lauch darin in 10 Minuten weich dünsten. Knoblauch und Thymianblättchen unterrühren und 1 Minute mitgaren, bis sie zu duften beginnen. Die Pilze mit den Lorbeerblättern untermischen und 8–10 Minuten garen, bis die Flüssigkeit, die sie abgegeben haben, verdampft ist, und die Pilze in der Butter braten.
2. Das Mehl einstreuen und 2–3 Minuten unter Rühren dünsten.
3. Die Brühe unter Rühren zugießen und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und die Suppe etwa 15 Minuten köcheln lassen.
4. In der Zwischenzeit die restliche Butter (30 g) in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen. Die Pinienkerne darin unter Rühren anbräunen und dann beiseitestellen.
5. Die Lorbeerblätter herausnehmen und die Suppe mit einem Pürierstab glatt pürieren oder portionsweise in einen Standmixer geben, pürieren und dann wieder in den Topf geben.
6. Die Sahne unterheben und die Suppe sanft erhitzen, bis sie wieder dampfend heiß ist, aber nicht mehr kochen lassen! Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Die Suppe in Schalen füllen. Mit der Pinienkernbutter beträufeln und mit der Petersilie garnieren. Sofort servieren.



Caesar Salad mit Austernpilzen

Da Caesar Salad einer der bekanntesten Salate überhaupt ist, gibt es auch eine Variante mit Pilzen! Besonders dafür geeignet sind aromatische Austernpilze, die eine ausgezeichnete Ergänzung zu den knackigen Salatblättern, den knusprigen Croûtons und dem cremigen Dressing mit Sardellenfilets, Knoblauch und Parmesan bilden und diesen Salat zu einer vollständigen, sättigenden Mahlzeit machen. Ich könnte Caesar Salad mit Austernpilzen mindestens einmal im Monat essen!

6 Sardellenfilets in Öl, abgetropft
und fein gehackt
2 kleine Knoblauchzehen,
geschält, davon 1 Zehe zerdrückt
und 1 Zehe ganz
1 TL Dijonsenf
1 EL Weißwein- oder Apfelessig
1 Eigelb
100 ml Sonnenblumen-
oder Rapsöl
75 g fein geriebener Parmesan

2 EL Olivenöl
300 g frische Austernpilze
2 EL Worcestersauce
4 dicke Scheiben gutes
Sauerteigbrot oder Ciabatta,
in kleine Stücke zerteilt
2 große Romanasalatherzen,
in mundgerechte Stücke
zerteilt
Salz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

1. Für das Dressing Sardellenfilets, zerdrückten Knoblauch, Senf, Essig und Eigelb in einen Mixer geben und verrühren. Das Sonnenblumen- oder Rapsöl erst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl bei laufendem Gerät zugießen, bis eine dickliche, glänzende Masse entsteht. Die Zutaten können auch mit einem elektrischen Rührgerät verarbeitet werden, wichtig ist, dass das Öl zu Beginn nur tropfenweise eingearbeitet wird, damit die Masse nicht gerinnt.
2. Die Hälfte des Parmesans mit einem Löffel oder einer Gabel unterheben und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
3. Die Hälfte des Olivenöls in einer großen Pfanne erhitzen und die Pilze darin bei mittlerer Hitze 5–8 Minuten braten, bis das Wasser, das sie abgegeben haben, verdampft ist und die Pilze im Öl dünsten. Dann die Worcestersauce einrühren und weitergaren, bis die Flüssigkeit eingekocht ist und die Pilze damit überzogen sind. Salzen und pfeffern. Die Pilze auf einen Teller geben und beiseitestellen.
4. Die Pfanne auswaschen und das restliche Olivenöl (1 EL) darin erhitzen. Die Brotstücke mit der restlichen ganzen Knoblauchzehe darin in 4–6 Minuten goldbraun und knusprig braten. Das Brot herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Knoblauch entsorgen.
5. Romanasalat, geröstetes Brot und Dressing in einer Schüssel vermengen. Die gebratenen Austernpilze darauf anrichten. Mit dem restlichen Parmesan bestreuen und sofort servieren.



Pissaladière mit Pilzen

Pissaladière ist eine Spezialität aus Nizza, bei der weich gegarte, süße Zwiebeln mit schwarzen Oliven und Sardellen auf einem Hefe- oder Blätterteigboden gebacken werden. Weltweit kursieren so viele Rezepte für Pissaladière wie es Fans dieses eleganten, herzhaften Gebäcks gibt. Man kann sie ofenwarm oder kalt als schmackhafte Vorspeise oder als Snack zu einem guten Glas Wein servieren. Für meine Version habe ich aus den schwarzen Oliven eine leckere Tapenade zubereitet, mit der ich den Teigboden vor dem Backen bestreiche und deren salzige Noten eine perfekte Zugabe zu den süßen Zwiebeln und den erdigen Pilzen sind.

Für die Tapenade

50 g Kalamata-Oliven, ohne Stein
1 Knoblauchzehe, geschält und
in feine Scheiben geschnitten
1 EL Kapern
4 Sardellenfilets in Öl, abgetropft
(optional)
3 EL Olivenöl
2 Zweige Thymian, die Blättchen
abgezupft
Salz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

Für die Tarte

4 EL Olivenöl
3 Zwiebeln, geschält und in
feine Streifen geschnitten
250 g mittelgroße, geschlossene
frische Pilze, in Scheiben
geschnitten
1 Pck. Blätterteig (aus dem
Kühlregal)
1 Ei, verquirlt

1. Für die Tapenade die Oliven mit Knoblauch, Kapern und Sardellen, falls verwendet, auf einem Schneidebrett fein hacken oder im Mixer zu einer groben Paste verarbeiten. Olivenöl und Thymian zugeben und einrühren. Mit Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken.
2. Für die Tarte 3 Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze in 15 Minuten weich garen.
3. In der Zwischenszeit das restliche Olivenöl (1 EL) in einer großen Pfanne erhitzen und die Pilze darin bei mittlerer Hitze 5–8 Minuten braten, bis die Flüssigkeit, die sie abgegeben haben, verdampft ist und die Pilze im Öl dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Den Backofen auf 220 °C (200 °C Umluft) vorheizen. Den Blätterteig auf einem Bogen Backpapier dünn ausrollen.
5. Die Hälfte der Tapenade in einer gleichmäßigen Schicht auf der Teigplatte verstreichen. Dabei an den Kanten einen etwa 4 cm breiten Rand frei lassen. Erst die Zwiebeln, dann die Pilze gleichmäßig auf dem Teig verteilen und den Rand mit dem verquirlten Ei bestreichen. Im vorgeheizten Ofen in 25–35 Minuten goldbraun und knusprig backen. Herausnehmen und 5 Minuten abkühlen lassen. Die restliche Tapenade auf der Pissaladière verteilen. Warm oder kalt servieren.



XO-Sauce mit Shiitake

XO-Sauce ist eine scharfe Sauce mit getrockneten Meeresfrüchten aus Hongkong, die äußerst beliebt ist. Entsprechend werden im Handel verschiedenste Sorten angeboten, die sich in ihrer Qualität stark unterscheiden. Die würzige Sauce ist ein Muss in jedem Kühlschrank, denn sie verwandelt das einfachste Werktagessen in ein Geschmackserlebnis. Serviert man sie beispielsweise zu gedämpftem Reis, Gemüse und Spiegelei, wird daraus sofort ein köstliches Gericht. XO-Sauce sorgt für einen intensiven, reichen Umami-Geschmack und kann zum Kochen genauso gut eingesetzt werden wie als Würzsauce am Tisch, beispielsweise für Wok- und asiatische Nudelgerichte oder Omeletts. Bei meiner Version der XO-Sauce ersetze ich die Meeresfrüchte durch Shiitake.

100 g getrocknete Shiitake, ohne Stiel	150 ml Pflanzenöl
6 Knoblauchzehen, geschält und grob gehackt	1 Zimtstange, halbiert
2 EL frisch geriebener Ingwer	2 Sternanis
2 große Schalotten, geschält und fein gehackt	2 TL Zucker
2 Blätter Nori-Algen	2 EL Shaoxing-Wein oder Sherry
2 Frühlingszwiebeln, geputzt und fein gehackt	2 EL helle Sojasauce
	½–1 TL Chiliflocken zum Abschmecken
	1 EL schwarze Bohnensauce (optional)

1. Die getrockneten Pilze in einer hitzebeständigen Schüssel mit so viel kochendem Wasser übergießen, dass sie knapp bedeckt sind, und etwa 10 Minuten quellen lassen, bis sie weich sind. Die Pilze in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Dann in einem Mixer glatt pürieren. Anschließend wieder in die Schüssel geben.
2. Nun Knoblauch, Ingwer, Schalotten, Nori und Frühlingszwiebeln im Mixer glatt pürieren.
3. Das Öl in einem mittelgroßen Topf oder Wok erhitzen und darin das Knoblauchpüree mit Zimt und Sternanis 5 Minuten unter gelegentlichem Rühren braten, bis es aromatisch duftet. Dann die Pilzmasse unterrühren und weitere 5–10 Minuten garen, bis die Flüssigkeit fast ganz verdampft ist. Zucker, Shaoxing-Wein oder Sherry, Sojasauce, Chiliflocken und, falls verwendet, schwarze Bohnensauce hinzufügen und 3–5 Minuten garen, bis die Masse cremig ist.
3. Abkühlen lassen, dann in ein sterilisiertes Schraubglas füllen und vor dem Gebrauch mindestens 24 Stunden ziehen lassen. Die Sauce ist im Kühlschrank bis zu zwei Wochen haltbar.





Vielseitig, gesund und einfach zuzubereiten – Pilze sind wahre Alleskönner in der Küche. Und jede Sorte begeistert mit ihrem eigenen, unverwechselbaren Aroma!

Die 80 Rezepte in diesem Buch sind von den Küchen weltweit inspiriert und beweisen, wie facettenreich das Kochen mit Pilzen sein kann. Ob ein aromatisches Biryani, eine feine Spargel-Pilz-Tarte, saftige Pilz-Gorgonzola-Burger oder ein herzhaftes Boeuf Bourguignon – die raffinierten und zugleich alltagstauglichen Gerichte stellen Pilze ins Rampenlicht und machen sie zum kulinarischen Highlight.

Entdecken Sie unzählige neue Aromen und Texturen und tauchen Sie in die faszinierende Welt der Pilze ein!

www.gu.de

ISBN 978-3-7589-0143-0

