

INHALT

Pilzliebe ist ... 6

READ ME – DAS ALLERWICHTIGSTE 11

Die Richtigen in den Korb 12

Giftküche nein, Nachhaltigkeit ja 16

WALD- UND KÜCHENPRAXIS 19

Perfekt vorbereiten 20

Optionen fürs Garen 24

FEATURE: Mehr Farbe ins Pilzgericht 26

Optimal Konservieren 28

WELCHER PILZ WOFÜR? 33

Pilzküchen-Navigation 34

Finde dein Rezept 38

FEATURE: Pilz statt Fleisch! 40

Die besten Wildpilze für die Küche 42

REZEpte 73

GRUND- & MISCHPILZ-REZEpte 75

Pilzpulver 76

Würzsalz 76

Pilzdip 78

Pilzpesto 78

Pilzrahmsoße 80

Geröstete Pilze 80

Pilzbrühe 82

Pilzsuppe mit Krabben 82

Pilze in Öl 84

Antipasti 86

Pilze in Blätterteig 88

Backofentomaten mit Pilzfüllung 90

Burgerpatty 92

Sushi mit Pilzen 94

FEATURE: Was tun bei kleinen Ernten? 96

FRÜHLINGSREZEpte 99

Maipilzsuppe 100

Morchelbutter 102

Gefüllte Morcheln 104

Spargel mit Morcheln 106

Rinderfilet in Morchelrahm 108

SOMMERREZEPTE 111

- Brätlinge bayrisch 112
- Sommersteinpilze in Pergament 114
- Spaghetti mit Täublingen 116
- Gebackene Milchlinge 118
- Kartoffelrolle mit Pfifferlingfüllung 120

FEATURE: Pilze süß 122

HERBSTREZEPTE 125

- Hexenchips 126
- Rotfußsuppe 128
- Fondue mit Krauser Glucke 130
- Stockschwämmchen mit jungen Erbsen 132
- Gefüllte Paukenschlegel 134
- Wald- und Wiesenschnitzel 136
- Rindergulasch mit Maronen 138
- Steinpilzrisotto 140

FEATURE: Rezepte für die kleine Steinpilz-Ernte 142

WINTERREZEPTE 145

- Käsesuppe mit Herbsttrompeten 146
- Kartoffel-Lauchgratin mit Herbsttrompeten 148
- Ragout mit Austernseitlingen 150

SERVICE 153

- Pilze kennen lernen 154
- Bezugsquellen 154
- Über die Autoren 155
- Danke 155
- Register 156