

Inhalt

6	Vorwort von Homa Jordis	71	REZEPTE
9	Vorwort von Hellmuth Kranz	72	Schwarzbrot mit gebratenen Austernpilzen
10	Wissenswertes für Pilzsammler	74	Soufflé aus Polenta mit gebratenen Austernpilzen
21	PILZPORTRÄTS	75	Pilzeintopf mit Huhn und Birkenpilzen
23	ANFÄNGERPILZE	76	Pilzratatouille mit Bovisten
24	Birkenpilz	77	Brätlinge in Butter auf Roggenbrot
25	Brätling	78	Boeuf Stroganoff mit Butterpilzen
26	Butterpilz	80	Butterpilzsuppe mit Blätterteighaube
27	Espenrotkappe	82	Lasagne mit Butterpilzen
28	Herbsttrompete	83	Quiche mit Eierschwammerl und Prosciutto
29	Herkuleskeule	84	Eierschwammerlgulasch mit Serviettenknödel im Dampf (Dampfknödel)
30	Kraterelle, Kanterelle	86	Risotto mit Eierschwammerl
31	Krause Glucke	87	Eierschwammerlstrudel
32	Leberreischling	88	Eingelegte Eierschwammerl
34	Schwefelporling	90	Ochseneschlepp mit Eierschwammerltatar
35	Schweinsohr	92	Heilbutt-Filets mit Espenrotkappen und Polenta
36	Semmelstoppelpilz	93	Eierspeise mit Gelber Koralle
39	PILZE FÜR FORTGESCHRITTENE	94	Sepia-Nudeln mit Lachs und Herbsttrompeten
40	Austernpilz	96	Schweinefleisch süß-sauer mit Judasohren
42	Judasohr	98	Salat mit Judasohren und Prawns
44	Mohrenkopfmilchling	100	Kreolische Glasnudelsuppe mit Judasohren
46	Schopfintling	101	Basilikum-Bandnudeln
49	PILZE FÜR KENNER	102	Kalbsbutterschnitzerl mit Kraterellen und Kapernbutter
50	Bovist	104	Leberreischling gebacken
52	Eierschwammerl	106	Leberreischling mit asiatischen Nudeln
54	Goldgelbe Koralle	107	Bavette mit Krauser Glucke
56	Maronenröhrling	108	Eierspeise mit Krauser Glucke
58	Morchel	110	Maronenröhrlinge gefüllt
62	Parasol	112	Mohrenkopfmilchlinge in Oberssauce
64	Steinpilz	114	Tortellini mit Morchelfülle
66	Trüffel	116	Morchelsauce
68	Waldchampignon	118	Risotto mit Morcheln
		120	Safranrisotto mit Lachs, Prawns und Morcheln
		122	Sautiertes Kalbsbries auf Morchel-Risotto
		123	Schnelle Quiche mit Morcheln
		124	Naturschnitzel vom Fasan mit Morchelsauce

- 125 Lungenbraten vom Wildschwein
mit Steinpilzen, Morcheln und Kohlsprossen
- 126 Marinierte Rehfilets gedünstet
mit Morchelsauce und Erdäpfelgratin
- 128 Fasan-Terrine mit Morcheln
- 130 Morchel-Muffins
- 131 Gebackener Parasol – Parasolschnitzel
- 132 Safranschirmlinge auf Pariser Art
- 132 Gebratene Schopftintlinge
- 132 Gebackene Schopftintlinge
- 133 Vegetarisches Curry mit Schwefelporlingen
- 134 Schnitzel aus Schwefelporlingen
- 136 Sauer eingelegter Porling
- 138 Sauer eingelegte Schweinsohren
- 138 Kalbsgeschnetzeltes mit Schweinsohren
- 139 Pasta mit getrockneten Steinpilzen
- 140 Steinpilz-Carpaccio
- 142 Teigtäschchen mit Steinpilzen
- 144 Rehfilet im Steinpilzsülzchen
- 145 Papardelle mit gebratenen Steinpilzen
- 146 Pilzfond
- 148 Steinpilz-Risotto
- 150 Steinpilz-Gabelbissen
- 151 Erdäpfelsuppe mit getrockneten Steinpilzen
- 152 Steinpilzconsommé aus Wildfleisch
mit Wildfleischpilzköpfen
- 153 Steinpilzschmarren
- 154 Steinpilzravioli
- 156 Schweinslungenbraten
mit Steinpilzen und Eierschwammerl
- 157 Gebackene Steinpilze
- 158 Hausgemachte Bandnudeln mit Trüffel
- 158 Eierspeise mit Trüffel
- 159 Bavette mit Trüffel
- 160 Trüffelsauce
- 160 Risotto mit Trüffel
- 162 Gefüllte Champignonköpfe
- 164 Milchkalb mit Pilzstrudel aus Waldchampignons
- 165 Anglerfilet mit Pilzkruste

167 REZEPTE MIT GEMISCHTEN PILZEN

- 168 Pouarde mit gemischten Pilzen
- 170 Stubenküken mit Pilzfülle
- 171 Pilz-Polenta-Terrine mit Fasan-Brüstchen
- 172 Hirschschulter mit Sauce aus Herbstpilzen
- 174 Rehrücken im Ganzen mit gemischten Pilzen
und Serviettenknödel im Dampf
- 176 Klassisches Hirschragout mit Pilzen
und Serviettenknödel im Dampf
- 178 Brot mit getrockneten Pilzen
- 180 Gebratene Ente mit Semmel-Pilzfülle
- 182 Blätterteigtäschchen mit gemischten Pilzen

185 ZUSPEISEN UND SAUCEN

- 186 Sauce Tartare
- 186 Rahmsauce
- 187 Hausgemachtes Rotkraut
- 188 Hausgemachte Schupfnudeln
- 188 Schnittlauch-Dip
- 190 Erdäpfelgratin
- 190 Preiselbeermarmelade
- 192 Dampfknödel
- 192 Pilzmehl

- 194 Register
- 195 Weiterführende Literatur
- 196 Bildquellen
- 198 Danksagung