

# Inhalt

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