



Ob am Spieß, in einem Burger oder gefüllt:  
Pilze **GEHÖREN IN JEDEM FALL AUF  
DEN GRILL**. Wir verraten Ihnen die besten  
Rezepte zu Champignon, Steinpilz und Co.

# FÜR PILZKÖPFE

**H**aben Sie gewusst, dass Pilze Lebewesen sind? Sie haben neben der Tier- und Pflanzenwelt jedoch ein eigenes Reich, und sie sind als Lebensmittel weit interessanter und vielfältiger als zum Beispiel ein Salat. Auf dem Rost sind sie mindestens eine tolle Ergänzung, wenn nicht sogar ein Highlight. Nehmen wir beispielsweise den Austern-Seitling: Seine Farbe und Konsistenz ist mit der von Kalbfleisch vergleichbar, weshalb er auch „Kalbfleischpilz“ genannt wird. Er ist ein ideales Grillgut, denn auf dem Rost erhält er beim Grillen eine kräftige Note. Aber auch Klassiker wie Champignons oder Pfifferlinge können den Grillabend gut abrunden.

**Vorsicht bei der Pilzsuche**  
Passen Sie auf, wenn Sie alleine auf Pilzsuche gehen. Klar, den Fliegenpilz erkennt jeder: Der rote Hut mit weißen Punkten warnt tierische Fressfeinde wie auch Hobby-Mykologen gleichermaßen. Andere Pilze, wie der weiße Knollenblätterpilz, sind besser ge-

tarnt. Dieser hochgiftige Pilz sieht mit seinem kugelförmigen Hut für Laien wie ein weißer Champignon aus. Der erkennbare Unterschied zeigt sich bei den Lamellen auf der Unterseite des Hutes: Bei essbaren Champignonarten sind diese leicht rosa bis braun, beim giftigen Knollenblätterpilz jedoch weiß. Ein zweites Merkmal ist der Stiel: Beim Knollenblätterpilz ist der unterste Teil knollenartig verdickt, beim Champignon nicht.

Lassen Sie sich bei der Suche nach essbaren Pilzen am besten von einem Profi begleiten. Auch Ratgeber – zum Beispiel entsprechende Apps – helfen weiter, sollten aber im Zweifelsfall nicht als Grundlage dienen. Sind Sie nicht sicher, lassen Sie lieber einen Pilz stehen. Trotz der Unwägbarkeiten beim Selbersammeln gehören Pilze auf den Grill, zur Not eben gekaufte. Wie sie dort am besten zubereitet werden und welche Grill-Rezepte es mit Pilzen gibt, lesen Sie hier. Die Pilze, die hier gegrillt werden, sind garantiert nicht giftig. *[mf/mvdff]*

## APP IN DEN WALD

Mit der kostenlosen Android-App „Meine Pilze“ können Sie auf eine riesige Datenbank von Pilzen zurückgreifen. Welches „Männlein im Walde“ Sie auch suchen: Hier finden Sie es, inklusive umfangreicher Informationen zu Verbreitung, möglichen Verwechslungen, Optik, Fruchtfleisch und vieles mehr. Die bereits sehr umfangreiche App (über 400 MB) kann für 4,99 Euro zur Pro-Version aufgerüstet werden: Dann erhalten Sie zu 360 Pilzarten zusätzliche Bilder und weitere Beschreibungen.

Android, Preis: kostenlos



## REHRÜCKEN MIT PFIFFERLINGEN FÜR 4 PERSONEN

### ZUBEREITUNG

Vermischen Sie am Vortag das Paprikapulver mit dem Thymian sowie Rosmarin, Pfeffer und Salz zu einem Rub. Waschen



Sie den Rehrücken, tupfen Sie ihn gründlich ab, und schneiden Sie gegebenenfalls die übrige Silberhaut ab. Massieren Sie den Rub in das Fleisch, und wickeln Sie den Rehrücken anschließend in Frischhaltefolie ein. Lassen Sie das Fleisch über Nacht im Kühlschrank ruhen. Heizen Sie den Grill auf indirekte 115 Grad auf, und legen Sie das Fleisch auf den Rost. Geben Sie zu Beginn ein paar Buchen-Räucherchips in die Glut, um den zarten Wildgeschmack zu verstärken. Schwitzen Sie währenddessen die Pfifferlinge mit etwas Butter in einer Pfanne an. Verwenden Sie dafür entweder einen zweiten Grill oder den Herd in Ihrer Küche. Würzen Sie die Pilze mit Salz und Pfeffer. Putzen Sie die Kartoffeln, bestreichen Sie diese mit etwas Öl, und wickeln Sie sie in Alufolie ein. Legen Sie die Kartoffeln auf den Rost in eine direkte Grillzone, und lassen Sie die Erdäpfel für mindestens 20 Minuten rösten. Nehmen Sie den Rehrücken vom Grill, wenn eine Kerntemperatur von 60 Grad erreicht wurde. Verteilen Sie einige Pfifferlinge auf einem Teller, legen Sie ein Stück Rehrücken darauf, und servieren Sie es mit den heißen Kartoffeln.

### ZUTATEN

- 2 kg Rehrücken am Stück
- 250 g frische Pfifferlinge
- je 40 g Butter, Buchen-Räucherchips
- je 1 TL Salz, Pfeffer
- 16 kleine Kartoffeln
- 1 EL Olivenöl

### ZUTATEN RUB

- 2 EL Paprikapulver
- 2 TL Thymian
- je 1 EL Rosmarin (gehackt), Pfeffer, Salz



60 Minuten



240 Minuten



★★★



## SEETEUFEL MIT STEINPILZEN UND ARTISCHOCKEN FÜR 4 PERSONEN

### ZUBEREITUNG

Für dieses Fischgericht putzen Sie zunächst die Steinpilze und schneiden sie der Länge nach in grobe Scheiben. Vermischen Sie die Pilzhälften mit dem Olivenöl sowie mit Salz und Pfeffer. Nehmen Sie die Pilze danach heraus, lassen Sie sie auf einem Tuch kurz abtropfen. Zerhacken Sie nun die Petersilie und die Zwiebeln.

Bestreichen Sie danach den Fisch mit der eben verwendeten Pilzmarinade. Putzen und schälen Sie nun die Artischocken, sodass nur die Herzen übrig bleiben. Lassen Sie dabei den Stiel etwas stehen. Schneiden Sie die Artischocken der Länge nach in etwa 1 cm dünne Scheiben, schneiden, und beträufeln Sie sie mit etwas Zitronensaft. Dünsten Sie anschließend die Pilze sowie die Zwiebeln auf dem Grill – auf einer Gussplatte oder in einer Eisenpfanne – an. Grillen Sie den Seeteufel bei direkter Hitze für etwa 3 Minuten pro Seite an. Verlegen Sie ihn danach für etwa weitere 5 Minuten in einen Bereich, wo Sie ihn indirekt garen können. Grillen Sie anschließend die Artischocken von beiden Seiten für jeweils 2 Minuten. Richen Sie den Fisch mit den Pilzen und den Artischocken an, und bestreuen Sie jede Portion mit etwas gehackter Petersilie.



### ZUTATEN

1,2 kg	Seeteufel
6	große Steinpilze
16	Artischocken
2	rote Zwiebeln
5 EL	Zitronensaft
2 TL	Knoblauchpulver
8 EL	Olivenöl
je 1 TL	Salz, Pfeffer, glatte Petersilie



30 Minuten



10 Minuten



★★★

## GEGRILLTES TRÜFFEL-HÄHNCHEN FÜR 4 PERSONEN

### ZUBEREITUNG

Trüffel sind nicht gerade preiswert, etwa 25 bis 50 Euro für 100 g Trüffel müssen Sie schon einrechnen. Aber dafür punktet das Trüffel-Hähnchen beim Geschmack. Putzen Sie den Trüffel mit einer weichen Bürste ab, und hacken Sie davon 30 g in feine Stücke. Mörsern Sie die Trüffelstücke, und schlagen Sie nun 250 g Butter schaumig. Geben Sie den Trüffel dazu, und schmecken Sie alles mit 1 TL Salz ab. Heizen Sie den Grill vor. Hobeln Sie den restlichen Trüffel in sehr feine Späne. Wärmen Sie sie in einer Gusspfanne mit etwas Butter leicht an, und löschen Sie sie mit dem Cognac ab. Flambieren Sie den in Cognac getränkten Trüffel ganz kurz. Vermengen Sie den Trüffel mit der restlichen Butter sowie die zuvor zubereitete Trüffelbutter in einer Schüssel. Schmecken Sie sie mit Salz ab, und schlagen Sie alles mit einem Handmixer schaumig. Lösen Sie die Haut vom Hähnchen an den Keulen und an der Brust soweit es geht, ohne diese aber ganz abzuschneiden. Geben Sie die pürierte Trüffelmasse in einen Spritzbeutel. Wenn Sie keinen haben, tut

es auch ein eingeschnittener Gefrierbeutel. Geben Sie die Trüffelmasse gleichmäßig unter die Haut. Binden Sie danach das Hähnchen mit Küchengarn zusammen. Würzen Sie zuletzt das Hähnchen außen mit Salz und Pfeffer, und setzen Sie es auf einen geeigneten Metallständer. Geben Sie die Räucherchips zur Glut, und grillen Sie das Huhn für 1 Stunde indirekt bei 200 Grad Innenraumtemperatur. Sobald der Gockel eine Kerntemperatur von 80 Grad erreicht hat, ist er gar.



### ZUTATEN

1	Bio-Huhn
500 g	Butter
100 g	schwarze Trüffel
50 ml	Cognac
3 TL	Salz (ideal: Fleur de Sel)
1 Tasse	Buchen-Räucherchips
1 TL	Pfeffer



60 Minuten



70 Minuten



★★★

## GEFÜLLTE CHAMPIGNONS FÜR 8 PERSONEN



### ZUBEREITUNG

Putzen Sie für diesen Snack die Champignons, und entfernen Sie die Stiele. Hacken Sie die Tomaten in kleine Stücke, und pürieren Sie sie zusammen mit dem Frischkäse, den Gewürzen und dem Gorgonzola zu einer cremigen Masse. Füllen Sie die Mischung in die Champignonhüte. Legen Sie die Pilze mit der Füllung nach oben auf den heißen Rost, und grillen Sie sie kurz an, bis der Käse leicht angeschmolzen ist. Hierfür eignet sich vor allem ein schließbarer Grill. Servieren Sie die Champignons dann mit etwas Brot und Salat als Hauptspeise oder als leckeren Snack für zwischendurch.

### ZUTATEN

800 g große Champignons

je 200 g Frischkäse, Gorgonzola

3 getrocknete Tomaten in Öl

2 Knoblauchzehen

je 1 TL Salz, Pfeffer, Paprikapulver



15 Minuten



5 Minuten



☆☆☆

## SHIITAKE-HÜHNCHENSPIESS FÜR 6 PERSONEN



### ZUBEREITUNG

Frische Shiitake-Pilze finden Sie vor allem in gut sortierten Asialäden. Putzen Sie die Pilze behutsam, und entnehmen Sie die Stiele. Waschen Sie anschließend die Hähnchenkeulen ab. Tupfen Sie sie gut trocken, und schneiden Sie das Fleisch von der Keule ab. Zerteilen Sie es in Würfel von 4 cm Seitenlänge. Spießen Sie beide Zutaten auf gewässerte Holzspieße auf. Verühren Sie die Gewürze mit dem Olivenöl, und legen Sie die Spieße darin für etwa 30 Minuten im Kühlschrank ein. Grillen Sie die Spieße scharf an. Wenden Sie sie nach 5 Minuten. Nach weiteren 5 Minuten können die Pilze dann serviert werden.



### ZUTATEN

je 6 Hähnchenkeulen, Holzspieße

400 g frische Shiitake

je 1 TL Salz, Pfeffer, Paprika

4 EL Olivenöl



30 Minuten



10 Minuten



☆☆☆



## INTERVIEW

### Pilz-Spezialist

Harry Regin

**Einer, der jeden Pilz beim Namen kennt, ist der Hobby-Mykologe und Fotograf Harry Regin ([www.pilzfotopage.de](http://www.pilzfotopage.de)). DER GRILLER sprach mit ihm übers Pilzsammeln und -züchten.**

**Was sollte man als Anfänger beim Pilzsammeln unbedingt beachten?**

**Harry Regin:** Es sollten nur Pilze gesammelt werden, die man sicher kennt und zu 100 Prozent bestimmen kann. Werden unbekannte Arten gesammelt, die man Zuhause bestimmen möchte, sollte man sie getrennt vom übrigen Sammelgut aufbewahren. Sie in Alufolie einzuwickeln, ist da die gängigste Methode. Sammeln Sie nie in Plastiktüten.

**Wieso?**

Das Eiweiß der Pilze zersetzt sich sehr schnell. Dann entstehen giftige Eiweiß-Zerfallsprodukte, die eine schwere Lebensmittelvergiftung auslösen können. Ein Großteil der Pilzvergiftungen wird durch verdorbene Speisepilze verursacht.

**Mit welcher Art fängt man am besten an, wenn man sich mit dem Hobby befassen will?**

Wer das Pilzsammeln für sich entdeckt hat, sollte sich zunächst mit den Röhrlingen befassen. Das sind jene Arten, die auf der Hutunterseite einem Schwamm besitzen. In dieser Gruppe gibt es zwar ungenießbare und Magen-Darm-giftige Arten, aber keine tödlich giftigen Vertreter. Besuchen Sie Pilzwanderungen oder Kurse bei Volkshochschulen, oder schließen Sie sich einem pilzkundlichen Verein an.

**Und wenn kein Wald in der Nähe ist? Wie werden Pilze zu Hause gezüchtet?**

Zu Hause kann man Pilze im Keller, im Garten oder auf der Fensterbank kultivieren. Fertige Champignonkulturen sind in größeren Gartenfachmärkten erhältlich. Der Shiitakepilz wird beispielsweise häufig in bereits gut durchwachsenen Kulturblocken angeboten. Man kann sie über das Internet von auf Pilzzucht spezialisierten Betrieben beziehen. Die erste Ernte ist hier schon nach zwei Wochen möglich.