

Neues aus unserer Versuchsküche

Jetzt ist zweifellos die richtige Zeit, um die getrockneten Pilz-Schätze zu inspizieren und das eine oder das andere Glas zu genießen.

Da wären z. B. die Totentrompeten. Die gehören eindeutig zu den herausragenden Leckerbissen der Pilzküche und sie schmecken getrocknet fast noch besser als frisch. Wir bereiten daraus

Schwarz-rosa Schweineröllchen

Entbeintes Stielkotelett vom Schwein in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden und evtl. noch etwas flachklopfen. Salzen und pfeffern und mit längs halbierten, mehrere Stunden eingeweichten Totentrompeten belegen (geht natürlich auch mit frischen Pilzen). Wie Rouladen zusammenrollen und mit Garn fixieren. In Butter oder Pflanzenöl von allen Seiten rasch anbraten und dann auf mildem Feuer in ca. 10 Minuten durchgaren.

Diese kleinen Rouladen kann man zum Servieren ganz lassen, halbieren oder - wie unten - in Scheiben schneiden. Das Ergebnis wird immer überraschend sein. Man kann sie mit Kartoffeln,

Reis, Salat oder Baquette servieren. Optimal wäre es, und es würde das vorzügliche Aroma der Totentrompeten immens verstärken, eine Totentrompeten-Sauce dazu zu bereiten.

Dazu wird eine Handvoll Pilze kleingehackt (oder im trockenen Zustand zerbröselt und eingeweicht) und in Butter angeschwitzt. Mit einem Schuss trockenem Weisswein und dem Einweichwasser ablöschen, etwas einreduzieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Am besten ohne weitere Zutaten über das Fleisch geben.



► Hier wurden noch Semmelstoppelpilze und Panzerraslinge als Beilage getrennt in Butter gedünstet und auf Kartoffelpüree gegeben.

