

Getrocknete Hallimasch, ein idealer Pilz für Wildpfeffersaucen

Im Herbst, wenn bei den Jägern das Jagdfieber ausgebrochen ist, stehen die Pilzler unter einem ähnlichen Symptom, dem Pilzfieber.

Die schönste Jahreszeit auch für den "Pilzjäger". Logischerweise beginnt in kulinarischer Hinsicht gleichzeitig auch ein Höhepunkt. Die Saison für Wildgerichte. Vor allem erfreut das eingebeizte Wildfleisch als Pfeffer unseren Gaumen. Um der Beizesauce einen Beigeschmack nach Wald und Natur zu geben, werden gerne wildgewachsene Pilze als Zugabe in der Beizesauce verwendet.

Es ist aber schade, getrocknete Steinpilze oder gar Morcheln in einer so deftigen Sauce zu verwenden, denn ihr feines Aroma geht darin total verloren. Besser eignen sich hierzu Herbsttrompeten, auch Totentrompeten genannt, oder der Hallimasch, dem ich nach eigenem Versuchen den Vorzug in der Pfeffersauce gebe. Zudem hat er den Vorteil, dass er im Herbst zeitweise in grossen Mengen als Baumschädling erscheint. Das Sammeln des Hallimasch hat also gleichzeitig einen ökologischen und ökonomischen Aspekt. Erstens befreien wir den Wald von einem Parasiten, der gerne Jungbaumbestände befällt, zweitens haben wir in Kürze einen Vorrat gesammelt, der, gut getrocknet, ein Jahr und länger hält. Es sollten jedoch nur junge Fruchtkörper ohne die faserig zähen Stiele gesammelt werden. Die getrockneten Pilzhüte können ohne Aufweichen der Sauce beigegeben werden. Rezepte zu Wildrahmsaucen, für die sich der Hallimasch ebenso eignet, wie für Pfeffersaucen, stehen zur Genüge in Kochbüchern. Daher erspare ich mir die Beschreibung einer solchen. Ein kleiner Tip, der mir wichtig scheint: Für die Beize sollte nicht der teuerste, wohl aber ein guter Wein verwendet werden, denn nur guter Wein ergibt auch eine gute Sauce.

Einen guten Appetit wünscht

Peter Buser