

Rezept · Vor Längerem habe ich an dieser Stelle das echte Leipziger Allerlei vorgestellt, eine Gemüseplatte mit Krebsfleisch und Semmelbröselknödeln, das nicht das geringste mit der Gemüsemischung zu tun hat, die unter dieser Bezeichnung im Glas oder in der Dose angeboten wird. In dieses Allerlei gehören zwingend weißer Spargel und... **Morcheln**. Dabei handelt es sich um den aromatischsten Pilz, der in unserem schönen Land wächst. Weil Morcheln früher im April und Mai in fast jedem Wald in rauen Mengen zu finden waren, gehörten sie zur Grundausrüstung der Frühlingsküche. Diese goldenen Zeiten sind lange vorbei, was mit den massiven Schäden an der heimischen Botanik durch extensive Landwirtschaft zu tun hat. *[Lesezeit ca. 5 min]*

Weil Morcheln einen sehr typischen Geschmack haben, der entfernt an Trüffel erinnert, bekommen Menschen jenseits der 60 Jahre nostalgische Gefühle, wenn in einem Gericht Morcheln enthalten sind – es schmeckt und riecht dann so herrlich altmodisch. Das liegt daran, dass das, was heutzutage Pilzrahmsauce genannt wird, bis in die Sechzigerjahre hinein in der gehobenen Küche mit Morcheln zubereitet wurde. Der Zuchtchampignon kam erst später und wurde anfangs fast nur im Glas oder der Dose angeboten.

Alles über Morcheln

Weil man hierzulande Morcheln im Frühling findet, gehören sie saisonal zum Spargel. Und weil ich Lust auf Königsberger Klöschen hatte, erfand ich flugs dieses Rezept. Nun dürfte es den Beinamen „Allerlei“ eigentlich nur tragen, wenn auch Erbsen, Möhren und Blumenkohlröschen drin wären, aber das erschien mir zu viel. In die sämige Sauce aufgetaute TK-Erbsen zu mischen, könnte ich mir als Variante noch vorstellen. Bleibt die Frage: Wo krieg ich Morcheln her? Zunächst: Weil sie so intensiv schmecken, brauchst du pro Person höchstens 20 bis 30 g, wenn überhaupt. Und am besten sind sie frisch aus dem Wald; man muss nur wissen, wo man welche findet. Generell stehen die Chancen in lichten Mischwäldern mit sandigem Boden am besten.

Zwischen Mitte April und Ende Juni, also parallel zur Spargelzeit, werden aber auch auf Märkten wie unserem Carlsplatz frische Morcheln, vorwiegend aus der Eifel angeboten – was natürlich illegal ist, weil man in Deutschland deutsche Pilze nicht verkaufen darf. Deshalb kriegt man sie entweder unter der Ladentheke, oder ihre Herkunft wird, nun ja, angepasst. Und teuer sind sie, sehr teuer; 100 g bekommst du selten für weniger als 15, 20 Euro. Das macht mein Allerlei zu einem Luxusessen. Die Alternative sind getrocknete Morcheln, die von

den namhaften Marken der Gewürzindustrie angeboten werden – zu noch höheren Preisen, denn für Trockenmorcheln musst du schon mit fast 30 Euro für ein Glas mit 120 g Inhalt rechnen. Allerdings werden aus 10 g getrockneter Ware nach dem Einweichen leicht 40 bis 60 g, sodass für unsere Rezept und vier Esser 20 g getrocknete Morcheln ausreichen (= ca. 5 Euro).

Wie einige andere Pilzsorten, auch der Steinpilz, schmecken getrocknete Morcheln nach dem Einweichen genauso gut wie frische Ware. Frische Morcheln haben einen kleinen Nachteil: Roh sind sie unbedenklich, weil sie ein schwaches Gift enthalten. Um selbst geschnittene Morcheln verwenden zu können, musst du sie nach dem Waschen zwischen 3 und 5 Minuten in Wasser kochen, damit sie einmal durchgehend eine Temperatur von 80° erreicht haben; dabei werden die Giftstoffe ausgelöst. Getrocknete Morcheln enthalten, weil entwässert, kaum Gift; bei ihnen reicht es, wenn sie angebraten und/oder ausreichend lange in einer Soße mitgekocht werden.

Weil Morcheln sandigen Boden lieben, sammeln sie Sand an. Das ist so. Für die Verarbeitung von frischen Pilzen bedeutet das: Du musst sie mit einem Pinsel von außen sehr, sehr sorgfältig säubern. Dann schneidest du jede Morchel längst durch und pinselst auch das Innere sauber. Und dann spülst du die Hälften noch ordentlich unter fließendem Wasser durch. Getrocknete Morcheln solltest du in lauwarmem Wasser für gut 1 Stunde einweichen. Übrigens: Im Gegensatz zu Steinpilzen verwende ich das Einweichwasser der Morcheln nicht.

Die Zutaten (für 4 Personen):

Klopse

450 g gemischtes Hack

1 mittelgroße Zwiebel

1 mittelgroßes Ei

2 Brötchen vom Vortag

1 TL Senf (ABB Mostert, natürlich)

Salz, schwarzer und weißer Pfeffer

Allerlei

10 Stangen weißen Spargel

100 g vorbereitete Morcheln (siehe oben)

gut 200 g Butter

ca. 50 ml Sahne

Mehl

Salz, Zucker, Muskatnuss, Zitronensaft, Weißwein

Die Zubereitung

Weil es eine ganze Reihe Arbeitsschritte gibt, empfehle ich, die hier gewählte Reihenfolge einzuhalten – die funktioniert gut. Als erstes schälst du den Spargel. Gib die Schalen und Abschnitte in einen Kochtopf, gieß ca. 2,5 l Wasser dazu, dass du mit 3 TL Salz, 1 TL Zucker, einem Schuss Weißwein und einer Nuss Butter würzt. In 30 min wird daraus bei mittlerer Hitze – es sollte immer leicht sprudeln – ein feiner Spargelsud, der die Grundlage für das ganze Gericht bildet.

Entrinde die Brötchen und weich die Krume in kaltem Wasser ein. Schäl die Zwiebel und würfle sie recht fein. Schwitz die Würfelchen in wenig Butter für 3 bis 5 min an. Gib das Hack in die Schüssel, schlag das Ei hinein und füge die Zwiebeln hinzu. Drück die eingeweichten Brötchen sehr sorgfältig aus, zerfetz sie und gib sie in die Schüssel. Würze mit Senf, Salz sowie weißem und schwarzem Pfeffer aus der Mühle. Verarbeite die Mischung mit den Händen zu einem weichen Fleischteig und stell ihn abgedeckt beiseite.

Schwitz die vorbereiteten Morchelhälften in wenig Butter so lange an, bis sie erheblich duften. Hol die Schalen und Enden mit dem Schaumlöffel aus dem Sud. Schneide die Spargelstangen in mundgerechte Stücke, halte die Köpfe zunächst zurück. Gare die Spargelstücke im simmernden Sud für 10 min; gib die Köpfe 2 min vor Schluss dazu. Nimm den Spargel mit dem Schaumlöffel aus dem Sud, gib ihn auf einen Teller und träufle ein bisschen Zitronensaft darüber.

Forme mit nassen Händen aus dem Fleischteig Klopse in Tischtennisballgröße. Lass sie in den immer noch simmernden Sud gleiten. Die Klopse brauchen ungefähr 10 bis 12 min. Hol sie dann aus dem Sud und stell sie beiseite. Gib den Sud durch ein Sieb, das mit einem Passiertuch ausgelegt ist, in eine Schüssel. Auch eine Kaffeefiltertüte funktioniert oder ein Stück Küchenrolle der reißfesten Sorte. Spül den Kochtopf und wisch ihn trocken aus.

Lass nun für eine Mehlschwitze gut zwei EL Butter in diesem Topf schmelzen. Wenn sie beginnt zu bräunen, füge anderthalb EL Weizenmehl 405 hinzu und röste es unter ständigem

Rühren leicht an. Dreh die Hitze hoch und lösche mit drei, vier Kellen vom Spargelsud ab. Rühren, rühren, rühren, damit nichts anbrennt. Gib mehr Sud hinzu und lass die kommende Soße einmal durchkochen. Reduzier die Hitze und rühre so lange weiteren Sud hinein, bis die Tunke die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Schmeck mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz, weißem Pfeffer und Zitronensaft ab – viel Würze wird nicht nötig sein, weil der Sud ja bereits gewürzt war.

Zuletzt rührst du die Sahne hinein. Dann kommen die Klöpschen, die Spargelstücke und die Morcheln hinein und werden in der Soße aufgewärmt. Möchtest du mit Kräutern garnieren, würde am meisten fein gehackter Kerbel passen oder auch Schnittlauch; Petersilie dagegen eher nicht. Dazu gehören ganz klassische Salzkartoffeln.