

Mütterlicherseits bin ich halber Ostpreuße. Schlimmer noch: Meine Oma, die leider vor meiner Geburt starb, war Masurin, also Mitglied einer ethnischen Minderheit im Nordosten des ehemaligen deutschen Reiches. Wie alle Menschen in dieser Region und darüberhinaus im gesamten Baltikum, in Weißrussland und in der Ukraine lieben die Masuren und die Ostpreußen Pilze. Und kennen sich meistens bestens damit aus. Also strömen sie in den Pilzjahreszeiten in die Wälder und holen sich das leckerste Essen für lau. Deshalb bin ich Pilzliebhaber und weiß: Pilze sind nicht bloß eine Beilage, sondern müssen solo verspeist werden – zum Beispiel in Gestalt einer Pilzpfanne.

Obwohl ich ein Pilzbestimmungsbuch habe und auch Stellen in Wäldern in der Nähe kennen, wo die Dinger wachsen, bin ich mir bei wilden Pilzen nicht sicher genug. Das macht aber auch nichts, weil man auch mit Mischungen aus Pilzen, die man auf dem Markt bekommt, eine ordentliche Pilzpfanne kreieren kann. Im folgenden wird von Pfifferlingen und Zuchtchampignons die Rede sein, aber natürlich geht es auch mit frischen Steinpilzen, Kräutersaitlingen, ja, auch Austern- und Shitakepilzen. Sofern keine frischen Steinpilze eingeplant sind, sind getrocknete Steinpilze als Aromaverstärker unverzichtbar. Von den Tütchen mit diesem Trockenprodukt von den üblichen Gewürzherstellern solltest du Abstand nehmen – sie sind nicht gut und irrwitzig teuer. Als Düsseldorfer hast du ja den Carlsplatz vor der Tür, und der legendäre Gemüsehändler Schier (ein großer Freund der Pilze, der auch immer, wenn es geht, wunderbare frische Ware da hat) bietet getrocknete Steinpilze hervorragender Qualität für einen fairen Preis an.

Die Zutaten (für jeweils 1 Portion als Hauptgericht):

400 g frische Pfifferlinge
250 g kleine braune Zuchtchampignons
ca. 30 g getrocknete Steinpilze
1 Schalotte
1/2 Knoblauchzehe
ca. 50 g aromatische Hartwurst (z.B. Pure Porc)
evtl. ein wenig Butter
Salz, Pfeffer, Muskat
1/2 EL Schmand oder Creme Fraiche

Die Zubereitung:

Die getrockneten Steinpilze legst du spätestens eine halbe Stunde vor Kochbeginn in lauwarmen Wasser ein. Den Champignons drehst du die Stiele raus, wischst sie mit einem Tuch ab und viertelst die Köpfe. Bei den Pfifferlingen solltest du a) immer ein Stückchen vom Stiel abschneiden, b) matschige Stellen rausschneiden und c) die Dinger in gleichmäßige Stücke zerteilen. Würfle die Schalotte und scheibiere den Knoblauch. Zerlege auch die Hartwurst in kleine Würfel.

Lass die Wurst in einer trockenen Pfanne langsam aus; es wird vermutlich genug Fett entstehen, um anschließend die Schalotte und den Knoblauch anzuschwitzen, Falls nicht, hilf mit ein wenig Butter nach. Hol die Steinpilze aus dem Wasser, drück sie gut aus und hack sie klein. Ist die Wurst ausgelassen und sind Schalotte und Knoblauch angeschwitzt, wirfst du die Steinpilze dazu und lässt sie ebenfalls im vorhandenen Fett für 2, 3 Minuten ziehen. Dann drehst du die Platte hoch und wirfst die Pfifferlinge und die Pfifferlinge hinein. Lass die unter Rühren so lange braten, bis sie sichtbar Flüssigkeit abgegeben haben. Nun würzt du mit Salz, reichlich schwarzem Pfeffer aus der Mühle und einem hauch frisch geriebener Muskatnuss. Gieß dann 2, 3 EL von der Steinpilzbrühe an und lass die Flüssigkeit fast ganz einkochen. Fertig.

Idealerweise kriegt jeder Mitesser seine eigene Pfanne, denn direkt aus der Pfanne schmecken Pilze immer am besten. Auf jede Pilzmischung kommt dann ein bisschen Schmand oder Creme fraiche. Dazu reichst du getoastetes Brot – gern auch welches, das du in einer Pfanne in Butter gebraten hast.