

Nein, ein Rezept im Sinne einer Bastelanleitung für ein Gericht ist das nicht. Aber ein Vorschlag, wie du mit einer Handvoll Zutaten etwas sehr Leckerer zaubern kannst. Das Gelingen hängt ganz entscheidend von der Qualität der Pilze ab; daran darfst du auf keinen Fall sparen. Gerade in der Pfifferlingszeit kommt flechtkörbchenweise Müll auf den Markt. Ein Drittel der Dinger schmeißt du gleich weg, der Rest schmeckt einfach nicht.

Wer das doppelte Glück hat, sich mit Pilzen wirklich gut auszukennen und in der Nähe einen ergiebigen Pilzgrund zu haben, ist fein raus. Allen anderen sei empfohlen, Pfifferlinge und andere Wildpilze ausschließlich an einer Quelle zu erwerben, der man vertraut. Dazu zählen Gemüsehändler auf Wochenmärkten, aber auch Hofläden in Pilzregionen. Weil in Deutschland Wildpilze ausschließlich für den Eigenverbrauch geerntet werden dürfen, bewegen sich diese Anbieter allerdings an der Grenze der Legalität. Bietet dir also jemand Steinpilze oder Pfifferlinge aus deutschen Wäldern an, ist Vorsicht geboten. Tipp: Bisher habe ich mich beim Anblick von TK-Steinpilzen immer vor Ekel geschüttelt. Ich muss mein Urteil revidieren: Richtig behandelt sind diese Poccini richtig lecker.

Halten wir uns einfach mal an Pfifferlinge und den Vorschlag aus der Überschrift. Ich rate ab vom Speck, denn je nach dessen Machart schlägt sein Aroma die Pilze einfach tot. Das gilt auch für Zwiebeln; du nimmst besser Schalotten und davon maximal 50 g Würfelchen pro 500 g Pfifferlinge. Gebratene Pilzchen in Sahne zu ertränken, um das Wort „Rahm“ verwenden zu können, ist eine schlimme Unsitte. Als Bratfett eignet sich Butter wirklich am besten. Und die Pasta kochst du am besten vor. Im Prinzip geht es mit allen kurzen Nudeln italienischer Machart, aber auch gute, schwäbische Spätzle bieten sich an. Gewürzt wird ausschließlich mit Salz, schwarzem Pfeffer aus der Mühle und wenig geriebener Muskatnuss.

Es hat sich ja rumgesprochen, dass man Pilze nicht unter fließendem Wasser wäscht, ja, dass sie überhaupt nicht mit Feuchtigkeit in Berührung kommen sollten. Stattdessen werden die Erdreste mit einem weichen Tuch abgerieben und/oder mit einem Pinsel aus den Ritzen gekehrt. Isst du oft und gern Pfifferlinge, rate ich dir zur Anschaffung eines Pilzpinsels – ha, ha, bloß Spaß: Jeder ganz normale Pinsel, der für den Tuschkasten gedacht ist, macht den Job. Jedenfalls solltest du wirklich alles, was vom Waldboden an den Pfifferlingen haftet, entfernen. Dann schneidest du das unterste Ende des Stils ab und alle Stellen am Kamm, die auch nur ansatzweise matschig wirken. Schließlich teilst du große Exemplare so, dass alle Pilzstücke ungefähr gleich groß sind.

Die Schalotten zerlegst du in feine Würfel, das ist klar. Nun nimmst du eine große Pfanne her; konkret: für 500 g geputzte und geschnittene Pfifferlinge brauchst du eine 28-cm-Pfanne. In der lässt du sage-und-schreibe 100 g beste Butter zergehen. Dann drehst du die Platte ein wenig hoch, damit die zerlassene Butter a) aufschäumt und b) ein bisschen bräunt. Zieh die Pfanne vom Feuer, gib die Schalöttchen hinein und rühr durch; sie werden auch ohne zusätzliche Hitze glasig werden – wenn nicht, gehst du wieder kurz auf die Platte. Die Butter darf natürlich nicht zu heiß werden, wenn du nun die Pilze hineingibst.

Dann heißt es: rühren, rühren, rühren. Nein, Pfifferlinge werden NICHT scharf angebraten. Nein, sie sollen KEINE Röstaromen entwickeln. Durch das Erhitzen sollen der Eigengeschmack der Pilze herausgekitzelt werden. Garen tun sie übrigens nebenbei: die enthaltene Flüssigkeit wird warm und gart die Stücke quasi von innen. Gut sind die Pfifferlinge, wenn sie Feuchtigkeit ziehen, wenn es also in der Pfanne zu zischeln beginnt, weil Pilzwasser auf heißes Fett trifft. Genau dann ziehst du die Pfanne von der Platte und würzt mit Salz, schwarzem Mühlenpfeffer und ein wenig Muskatnuss. Tipp: Ein, zwei Tropfen Zitronensaft heben das Aroma.

Und wieder geht die Pfanne aufs Feuer, denn nun kommt die vorgekochte Pasta hinein. Die wird nun mit der Pilzmasse innig verrührt und auf Temperatur gebracht. Fertig. So gehen Pilze pur. Allerdings reicht eine Pfanne voll auf Basis von 500 g Pfifferlingen auch nur für zwei normale Esser.