

Morehel

SIMON DRABOSENIG
GÜNTER MISCHKULNIG



MIT ILLUSTRATIONEN VON
LINDA WOLFSGRUBER

mandelbaums *kleine gourmandisen*

N° 012

www.mandelbaum.at

ISBN 978-3-85476-532-5

© mandelbaum, Wien 2017

alle Rechte vorbehalten

1. Auflage 2017

Lektorat: Inge Fasan

Satz und Umschlaggestaltung: Michael Baiculescu

Illustrationen: Linda Wolfsgruber

Druck: Donau Forum Druck, Wien

DAS GOLD DES WALDES

Warum wir gerade die Morchel als ersten Pilz in der Reihe der *kleinen gourmandisen* ausgewählt haben? Das liegt unter anderem an unserer Faszination für diese Pilze, die durch ihre perfekte Tarnung, kaum vorhersehbare Fundorte und kurze Sammelzeit gekennzeichnet sind. Kulinarisch überzeugt die Morchel durch einen außergewöhnlich feinen Pilzgeschmack mit zarten nussigen Aromen.

Auf der kulinarischen Spurensuche, auf die wir uns in diesem Büchlein begeben wollen, lösen wir so manches Rätsel bei der Pilzsuche, klären über Doppelgänger der Morchel auf und liefern hilfreiche Tipps für Kauf, Handhabung und Zubereitung. Doch eines sei gleich vorweggenommen: Am besten ist es natürlich, sich selbst auf die Suche nach frischen Morcheln zu begeben, nicht umsonst gebührt ihnen der Titel »Gold des Waldes«. Der rührt einerseits von ihrer Seltenheit her und andererseits vom hohen Preis, den man für sie bezahlen muss. Schließlich haben die Morcheln in der Kulinarik einen ähnlich aristokratischen Stellenwert wie Trüffeln.

VON ZWEIEN, DIE AUSZOGEN, DIE MORCHEL ZU SUCHEN

Vieles hinterlässt Spuren, manche sind gleich sichtbar, bei anderen muss man erst genauer hinsehen. Auf einer Spurensuche bekommt man im Laufe der Zeit ein trainiertes Auge für Umwelt und Natur. So gelingt es auch – mit etwas Übung – versteckte Pilze auf verschlungenen Waldpfaden oder in lichten Laubwäldern zu finden. Morcheln sind ein Paradebeispiel für die Faszination am Verborgenen. Wir wollen uns mit allen Sinnen auf eine Suche nach diesen seltsamen wabenartigen Pilzen begeben.

Friesach in Kärnten kann als Ausgangspunkt für unsere Morchel-Expedition gesehen werden. Nicht nur weil

wir beide aus diesem südlichen österreichischen Bundesland stammen, sondern weil einer von uns einst zur Osterzeit im nahen Friesacher Wald auf eine Überraschung stieß. Hier, auf 634 Metern Seehöhe, wo es kaum noch Laub- und Mischwälder gibt und schon gar keine Auwälder sprießen, in denen die Morcheln bevorzugt gedeihen, wartete ein reicher Fund in Form einer ganzen Tasche voller Speisemorcheln bester Qualität, gesammelt in nur zwanzig Minuten. Eine Woche später war der Zauber jedoch vorbei. Nur noch eine Reihe von ausgewachsenen, alten und nicht mehr essbaren Morcheln war dort zu finden. Dennoch erwiesen sich diese ersten Funde als sehr hilfreich, zumal die überreifen, gelb leuchtenden und damit gut sichtbaren Pilze Plätze anzeigten, die man in den folgenden Jahren zur passenden Jahreszeit zumindest ansteuern konnte.

In Friesach gibt es aber nicht nur ungewöhnliche Morchelfunde, sondern auch alte Traditionen, in denen Pilze eine Rolle spielen. Am Karsamstag – also ebenfalls zu Ostern, der Morchel-Hochzeit –, wurden Zunderschwämme (das sind Pilze, die auf abgestorbenen Laubbäumen wachsen) für die Feuerweihe verwendet.

Vor Jahrzehnten war es üblich, dass fast jeder Kirchenbesucher sein getrocknetes Exemplar zur Feuerweihe mitbrachte. Der Schwamm wurde auf einem starken Draht befestigt, und man ließ den glosenden Pilz im Kreis rotieren, damit dieser durch den Luftzug Feuer fange. Heute werden eher Holz oder Glut verwendet, um das geweihte Feuer mit nach Hause zu tragen – schade eigentlich, denn vielleicht ließen sich die Morcheln ja mit den Zunderschwämmen locken. Einige Arten gelten nämlich als äußerst launenhaft, was ihre Standorte betrifft. Man kann beispielsweise bei einem Verdauungsspaziergang zur Mittagszeit im Wiener Donaupark fündig werden. Unterhalb des Donauturmes wurden die bepflanzten Flächen vor

dem Winter dick mit Rindenmulch bedeckt. An einem herrlich warmen Frühlingstag fanden sich dort tatsächlich einige Kilogramm an Morcheln. Dies wiederholte sich in den Jahren darauf leider nicht mehr.

Dasselbe einmalige Phänomen kann mitunter auch im eigenen Garten auftreten, je nachdem ob der in Beeten aufgebraachte Mulch Morchel-Myzel in sich trägt oder nicht.



DEM GESCHMACK UND DEM MAGEN ANMUTIG GEMACHT

»Viel und mancherlei Schwämme wachsen in Deutschen Landen.

Die besten von allen sind die, so im Aprilen bis zum Anfange des Mai in etlichen Grasgärten, bei den alten Obstbäumen, nicht weit von den Wurzeln, gesehen werden.

Die Form dieser Schwämme ist rund als ein Hütliem, auswändig voller Löchlein gleichwie der Honigrasen oder der Bienen Häuslein anzusehen von Farbe ganz grau.

Gemeldete Schwämme verwelken und verdorren im Maien und werden außer der Zeit im ganzen Jahr nicht mehr gesehen.«

(Aus einem alten Kochbuch, Autor unbekannt)

Die historische Spurensuche nach Morcheln beginnt bereits in der Antike. So waren Morcheln schon bei den Römern sehr geschätzt. Der römische Kaiser Nero nannte sie die Speise der Götter – das war eine Anspielung, denn seine Mutter Agrippina hatte laut Überlieferung seinen Vorgänger, Kaiser Claudius, der dann den Göttern zugeschrieben wurde, mit einem köstlichen, jedoch vergifteten Morchelgericht getötet. Ob es tatsächlich Morcheln

REZEPTE



»Die Schwämme seyn weder Kräuter noch Wurtzeln, weder Blumen noch Samen, sondern nichts anders, denn eine überflüssige Feuchtigkeit des Erdreichs, der Bäume und anderer fauler Dinge. Darum sie auch eine kleine Zeit wahren, in sieben Tagen wachsen sie, vergehen auch, sonderlich kriechen sie herfür, wann es donnert.«

(Adamus Lonicerus, Kräuterkochbuch, Leipzig 1537)

ALLGEMEINE WEISHEITEN AUS DER MORCHELKÜCHE

»Die Morchel ist ein vornehmer Pilz«, meint der italienische Spitzenkoch Antonio Carluccio. Vornehm vielleicht, aber auch sehr kontaktfreudig – Morcheln lassen sich nämlich mit erstaunlich vielen Lebensmitteln kombinieren, z.B. mit Speck, Fleisch, Nudeln, Eiern, Gemüse und vor allem mit Spargel. Getrocknete Morcheln verstärken das herrliche Aroma, deshalb nehmen Kenner gerne einige getrocknete Exemplare in ein Gericht mit frischen Morcheln dazu.

Vor dem Genießen gilt es einige Grundregeln zu beachten: Man sollte Morcheln niemals roh essen. Sie haben giftige Inhaltsstoffe, die durch Hitze zerstört werden. Frische Morcheln müssen daher immer mindestens 5 (bis 10) Minuten gekocht werden.

Auch der Genuss von alten Morchelexemplaren kann heikel sein. Selbst wenn diese nicht glitschig oder weich sind, erkennt man sie an ihrem muffigen Geruch und an der dünnwandigen Struktur. Der Genuss alter (oder zu vieler) Morcheln kann zu neurologischen Vergiftungserscheinungen führen. Morcheln genießt man am besten

maßvoll (als Delikatesse) und alte Exemplare lässt man einfach im Wald.

Morcheln sind kaum von Maden befallen. Vor der Zubereitung sollten sie jedoch zumindest einmal der Länge nach durchgeschnitten werden, weil sich gerne Käfer oder sonstige Insekten im hohlen Morchelkörper verstecken. In gekauften Morcheln aus nicht einwandfrei nachvollziehbaren Quellen können auch Steine enthalten sein – offensichtlich um dem Verkaufspreis »mehr Gewicht« zu geben.

Hat man die frischen Köstlichkeiten dann zu Hause, werden sie gründlich gesäubert und die Pilzköpfe mit einem Pinsel gebürstet, um sämtlichen Sand zu entfernen (ausklopfen!). Wie andere Pilze sollten Morcheln nicht gewaschen werden, außer sie sind sehr stark verschmutzt. In diesem Fall spült man sie unter einem scharfen Wasserstrahl kurz ab. Die Stiele dabei eventuell entfernen, sie können für einen Pilzfond verwendet werden. Getrocknete Morcheln können je nach Herkunft sehr sandig sein. Dagegen hilft, sie zwischen 30 und 60 Minuten bzw. so lange, bis sie weich sind, in lauwarms Wasser, Milch oder Sahne einzulegen. Die Flüssigkeit kann zwischendurch erneuert werden, aber normalerweise nimmt man sie zum Ablöschen der Saucen bzw. der Gerichte selbst. Getrocknete Morcheln schrumpfen beim Trocknen etwa auf ein Zehntel ihrer ursprünglichen Größe. 500 g frische Morcheln entsprechen ca. 50 g getrockneten.



Die hier beschriebene Vorgehensweise versteht sich jedem der folgenden Rezepte vorangestellt, die Rezepte verköstigen jeweils 4 Personen.

DIE KLASSISCHEN REZEPTE

Morchelsauce à la Crème

Größere Exemplare werden halbiert. Die Pilze 10 Minuten auf mittlerer Flamme in zerlassener Butter braten und nach Belieben mit einer Prise Muskatnuss, Pfeffer und Salz abschmecken. Einige Tropfen Zitronensaft schaden nie. Ein paar Butterflocken unterrühren. Dann mit Sahne ablöschen und die Sauce hellbraun-sämig werden lassen. Die Morchelsauce ist der ideale Begleiter zu Steaks oder Knödeln/Klößen oder einfach nur pur mit Brot zu genießen.

Morchelreduktion

Generell eignet sich das Einweichwasser von getrockneten Morcheln hervorragend als Basis für Saucen – vor allem zu Wild. Die aufwendigere Variante besteht darin, frische Pilze durch Erhitzen Wasser abgeben zu lassen und dieses immer wieder abzuseihen. Wichtig bei jeder Variante: Die Pilze sollten sehr sauber sein, damit man z.B. den in den Morcheln befindlichen Sand später nicht in den Speisen vorfindet. Gegebenenfalls das Pilzwasser durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb abseihen.



Gedünstete Morcheln

Als Vorspeise oder Beilage zu Hauptgerichten.

*300 g in Scheiben geschnittene Morcheln, 40 g Butter,
1 Eigelb, 1 Tasse Sahne, Salz, schwarzer Pfeffer, 1 TL
Zitronensaft, 1 EL gehackte Petersilie*

Pilze in Butter hellbraun dünsten, Eigelb mit Sahne verquirlt unterrühren, mit Pfeffer, Salz und Zitrone abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.

Gefüllte Morcheln

Sind in nahezu jedem Kochbuch zu finden, das sich mit Pilzen beschäftigt. Hierzu braucht man größere Morcheln. Den Stiel der Pilze abschneiden. Durch die Stielöffnung mit dem Spritzbeutel vorsichtig die Masse einfüllen. Die Füllmasse kann ganz nach Belieben gewählt werden: vegetarisch (püriertes Gemüse) oder auf Fleischbasis (Fleischfarce, Kalbsbries). Die gefüllten Pilze in eine mit Butter bestrichene feuerfeste Form geben und bei 180°C eine halbe Stunde im Ofen backen. Eine helle Rahmsauce und Sellerie- oder Kartoffelpüree runden dieses Gericht perfekt ab.