

## Pilze als Dessert

(GMH/BDC) Man meint sich verhöhrt zu haben. Was ist das für ein Nachtisch? „Mango-Tarte mit marinierten Kräuterseitlingen“? Pilze als Dessert? Welch überraschende Vorstellung. Aber dann nach vorsichtigem Probieren das Aha-Erlebnis. Pilze zum Nachtisch, das geht sehr gut. Sogar mehr als das. Das Würzige der Pilze verbindet sich wunderbar mit Fruchtigem, mit Schokoladigem, mit süßer Creme.



Bildnachweis: GMH/BDC

**Bildunterschrift:** Die Creme aus Schmand, Honig und Vanille in die Pilze füllen und dann überbacken, welch ein ungewohnter Genuss

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

[http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2016/12/GMH\\_2016\\_49\\_01.jpg](http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2016/12/GMH_2016_49_01.jpg)



Studenten der Berner Fachhochschule für Agronomie, Waldwissenschaften, Food Science und Management wagten sich wohl als erste erfolgreich an das ungewohnte Thema. Ihre Aufgabe: Zum Ende ihres Kurses zur Bestimmung und Verwendung von Pilzen ein komplettes Pilzmenü kochen mit Vorspeise, Hauptspeise – und Dessert! Bei den Rezepten sollte zumindest einer der drei folgenden Grundsätze erfüllt sein: Die Konsistenz der Pilze sollte spürbar sein, der Geschmack wahrnehmbar oder der Pilz optisch erkennbar. Mit ein wenig Pilzsud oder Pilzpulver in der Vanillecreme versteckt, war es also nicht getan.

„Herbstlicher Fruchtsalat mit karamellisierten Champignons“ wurde zu einer der ersten Entdeckungen, auf die von Jahrgang zu Jahrgang immer neue Köstlichkeiten folgten. 80 Rezepte hat man in Bern inzwischen gesammelt. Die 40 leckersten Süßspeisen sind in dem Buch „Amour fou - Pilze zum Dessert“, Werd & Weber-Verlag AG, Thun, veröffentlicht. Wer darin blättert findet Köstlichkeiten wie „Grand-Marnier-Mousse mit Anis-Orangen-Champignons und Orangengelee“. Dafür werden die Champignons gewürfelt, kurz in Butter angebraten, mit etwas Orangensaft und Anis gedünstet. Gelatine bindet die Champignonmasse. Zu unterst in Gläschen gefüllt, kontrastiert das bräunliche Pilzgelee hübsch mit der darüber liegenden cremig-weißen Grand-Marnier-Mousse und dem abschließenden Spiegel Orangengelee. Auf der Zunge entwickelt der Dreiklang überraschende Geschmacksfülle aus süß, fruchtig und aromatisch. Raffiniert erscheinen die „Macarons aux Champignons de Paris“. Die Macarons entstehen aus Puderzucker, fein gemahlene Mandeln, pürierten und anschließend getrockneten Champignons, Vanillemark und geschlagenem Eiweiß. Zu dünnen Plätzchen gebacken werden sie zu kleinen Türmchen aufeinander gesetzt, jeweils mit etwas Schlagsahne dazwischen, in der man vor dem Steifschlagen Champignons ziehen lässt.

Besonders gut harmonieren nach Erfahrung der Studenten Honig, Vanille und alle Weihnachtsgewürze wie Anis oder Zimt mit den Pilzen. Auch fruchtige Säure von Obst oder Balsamessig verbindet sich gut mit dem Pilzgeschmack. An der „Mango-Tarte mit marinierten Kräuterseitlingen“ lässt sich das lecker erfahren. Die mit dem Tarte-Teig ausgelegte Form wird mit Mango-Würfeln und gewürfelten Pilzen gefüllt.



Letztere wurden vorher in wenig Öl kurz gebraten, mit etwas Zucker bestreut, mit Zitronensaft abgelöscht und karamellisiert. Über die Pilz-/Frucht-Würfelchen kommt ein Guss aus Sahne, Zucker, Eigelb, Vanillemark und Zitronenschale. Als auch optischer Genuss werden ein paar schöne, karamellierte Seitlingsscheiben auf den Guss gelegt. Das Ganze backt rund 25 Minuten bei 200 °C und erfreut danach nicht nur als Abschluss eines Menus. Auch auf der Kaffeetafel macht die überraschende Tarte sich sehr gut. Den Schweizer Koch und Gastronomen Phillipe Berthoud bewogen all diese ungewöhnlichen Rezepte zu der Aussage: „Ein innovatives Buch, das die Kochwelt weiterbringt ... Pilze als Dessert zu servieren ist neu, kreativ und mutig.“

Viele weitere interessante Informationen und Rezepte zu Speisepilzen finden Sie auf der Website [www.gesunde-pilze.de](http://www.gesunde-pilze.de).