

# The Miller & the Shield Pinkgill



▲ Mehräsling *Clitopilus prunulus*



▲ Rehbrauner Dachpilz *Pluteus cervinus*

▼ Schild-Rötling *Entoloma clypeatum* Foto: GIO VAN BERNEBEEK



## Volksnamen des Mehräslings...

- DE: Mehlpilz, Moosling, Großer Musseron, Pflaumenpilz, Pflaumen-Räsling.  
 GB: The Miller, Sweet bread mushroom.  
 FR: Clitopilus petite prune, Meunier, Farineux, Farinet, Langue de carpe, Mousseron d'automne, Agaric à odeur de farine, Clitopile petite prune, Orcelle.  
 NL: Grote molenaar.  
 DK: Gråhvid Melhat.  
 NO: Melsopp.  
 SE: Mjölskivling.  
 FI: Jauhosiemi.  
 ES: Molinera, Moixernó blanc, Mucerón, Mujardón, Errotari.  
 IT: Prugnolo, Spione.  
 HU: Kajsza lisztgomba.  
 SK: Machovka obyčajná, M. obecná.  
 SI: Navadna mokařica.  
 RS: Brašnjača.  
 RO: Nicoreți, Nicorete, Sălcioare.  
 CZ: Mechovka obecná.  
 PL: Bruzdniczek największy.  
 LV: Zīdainā plūmene.  
 EE: Tavaharmik.  
 WA: Mon.nî, Mèstî, Meunier u.a.  
 CN: Xiegaisan

## ... des Rehbraunen Dachpilzes...

- DE: Hirschbrauner Dachpilz.  
 GB: Deer Shield, Deer mushroom.  
 FR: Plutée couleur de cerf.  
 NL: Gewone hertezwam.  
 DK: Sødfarvet skærnhat.  
 NO: Vanlig skjermesopp.  
 SE: Skölding, Hjortskölding.  
 FI: Koivulahorusokas, Kantorusokas.  
 ES: Pluteo cervino (auch IT).  
 HU: Barna csengettyűgomba.  
 SK: Štítovka jelenia, Štítovka jelení.  
 SI: Jelenova ščitovka.  
 RS: Obična krovnjača.  
 RO: Popinci, Buretele cerbilor.  
 CZ: Štítovka jelení, Elnine skydabude.  
 PL: Drobnoluszczak jeleni.  
 LV: Briežu jumtene.  
 LT: Elninė skydabudė.  
 EE: Põdranapsik.  
 WA: Burnete ploutÿe u.a.  
 CN: Huiguangbinggu

## ... und des Schildrötlings

- GB: Shield Pinkgill.  
 FR: Entolome en bouclier, Mousseron des haies.  
 NL: Harde voorjaarsstaijnzwam.  
 DK: Flammet Rødblad.  
 NO: Mørk rødskivesopp.  
 SE: Mörkrödling.  
 FI: Tumma rusokas, Savurusokas.  
 ES: Macica, Bolet de ginesta.  
 IT: Fungo del melo.  
 HU: Tővisaljagomba.  
 SK: Hodvábnička jarná u.a.  
 SI: Užitna rdecelistka.  
 CZ: Závojenka podtrnka.  
 PL: Dzwonkówka tarczowata.  
 LV: Vairoga sārtlapīte.  
 EE: Kilp-punalehik.  
 CN: Hongdun chizhegu

## Coulemelle Müllerin

Coulemelle nennen die Franzosen den Parasol (*Macrolepiota procera*). Den Mehrläsling (*Clitopilus prunulus*) nennen sie Le Meunier, der Müller.

Die Briten machen das genau so und nennen ihn The Miller.

Was liegt also näher, als die beiden zu vereinen und ein Gericht daraus zu bereiten, das der klassischen „Forelle Müllerin“ nachempfunden ist.

Pro Person benötigt man eine Pfanne in der Größe, dass sie einen aufgeschirmten Parasolhut aufnehmen kann. In dieser Pfanne lässt man Butter so heiß werden, dass sie schon fast zu bräunen beginnt. Währenddessen werden die Parasole von beiden Seiten sorgfältig mit Mehl bestäubt und in der heißen Butter von beiden Seiten rasch schön goldbraun gebraten. Während dieses Vorganges werden sie leicht gesalzen und gepfeffert. Danach warm stellen.

In der heißen Butter je 1 gehäuften TL frische, gehackte Petersilie gut anbraten. Darauf je eine gute Handvoll grob zerteilte Mehrläslinge geben, kurz mit anschwitzen und dann ein paar Minuten durchgaren. Mit Salz, Pfeffer und nach Belieben ein paar Spritzern frischem Zitronensaft abschmecken. Evtl. sich bildende Flüssigkeit bei geöffnetem Deckel einreduzieren. Zusammen mit den gebratenen Parasolhüten anrichten und mit etwas feinem Gemüse oder mildem Salat garnieren. Sofort servieren.



## Extrakt von Mehrläslingen

Etwa 150 g Mehrläslinge werden grob zerkleinert und - außer etwas Salz - ohne jegliche weitere Zutat im eigenen Saft in wenigen Minuten gargedünstet. Die sich bildende Flüssigkeit ist völlig ausreichend. Anschließend ca. 100 - 150 ml Creme fraîche zugeben und beides zusammen mit dem Rührstab zu einer feinen, samtigen Masse zerkleinern. Sollte die Masse zu fest sein, können ein paar Tropfen Milch untergerührt werden.

Diese Soße passt optimal zu getrennt zubereiteten, natur oder paniert gebackenen Steinpilzen. Dies umso mehr, als die beiden Arten oft am selben Standort wachsen, ja sogar wechselseitige Zeigerpilze sind.

Das Allerbeste aber: Diese ganz einfach und in Minuten zubereitete Soße kann man aus vielen Pilzarten machen und zu vielen anderen Pilzarten servieren.

Beispiele:

Gebackene Pilze an Hallimasch-Mousse mit frischen Erbsen. Zwei Handvoll Hallimaschköpfe putzen und mit einer grob gewürfelten Zwiebel, ganz wenig Wasser und etwas Salz 20 Minuten lang gut durchkochen. In ein hohes Becherglas geben und mit einem halben Becher Crème fraîche (ca. 150 g) mit einem Pürierstab ganz fein pürieren. Warm stellen. Edelpilze wie Steinpilze, Perlpilze und Rotkappen in mundgerechte Stücke oder in 0,5 cm breite Scheiben schneiden. Leicht salzen und nacheinander in Mehl, verquirltem Ei und Paniermehl wenden. Panade gut andrücken. Die Scheiben in reichlich erhitzter Butter goldbraun herausbacken und mit frisch gemahlenem weißem Pfeffer bestreut auf Tellern anrichten. Frische, naturbe-

lassen in ganz wenig Wasser gegarte Erbsen (z.B.) dazugeben und die Hallimasch-Mousse angießen.

### Avocado mit Mehrkräslingen

150 g Mehrkräslinge und eine halbe, kleingewürfelte Zwiebel in der Mikrowelle in zweidrei Minuten garen. Eine reife Avocado halbieren, den Kern und das Fruchtfleisch auslösen. Dieses zusammen mit einem guten Esslöffel Exquisa oder Mascarpone o.ä., Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft zerdrücken. Dann in die Schale der Avocado füllen.

Enthusiasten schnitzen oder dreheln aus dem Kern noch einen Pilz als Deko. Der verfärbt sich bald rötlich wie ein Safranschirmling und ist nicht essbar.

Wer es etwas knackig mag, streut noch ein paar gehackte Pistazien drauf. Rustikales Brot passt gut dazu.

### Mehrkraeslinge mit Hefe-flocken und Blumenkohl Zubereitung:

#### Zutaten:

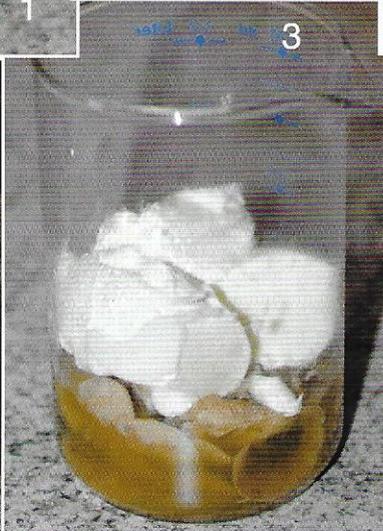
150 ml Wasser  
4 EL  
Edelhefeflocken  
2 EL Margarine  
3 TL Mehl  
1 TL Senf  
1 TL Salz  
300 g Blumenkohl in kleine Röschen zerteilt  
200 g Mehrkräslinge  
1 Essl. Kürbiskerne, gehackt und in einer trockenen Pfanne angeröstet.

Blumenkohl in ganz wenig Salzwasser bissfest garen, in ein Sieb geben, Wasser auffangen.

Pilze grob zerschneiden, ein paar kleine, hübsche zur Deko zurückbehalten. Leicht salzen, ohne Wasser garen, ebenfalls in ein Sieb geben, die entstandene Flüssigkeit zu dem Blumenkohlwasser geben.

Diese Flüssigkeit auf 150 ml ergänzen.

Aus Margarine und Mehl eine helle Mehlschwitze bereiten, mit der Brühe auffüllen und unter Rühren mit einem

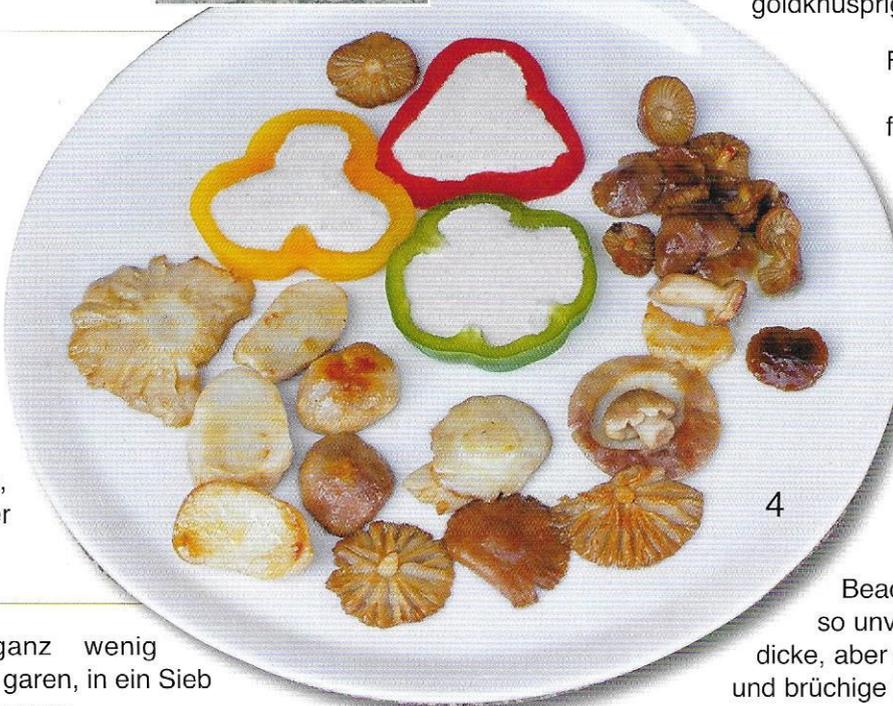


#### Bilder (v.o.l. n. u.r.):

1. Der 500-ml-Messbecher ist randvoll mit 150 g frischen Mehrkräslingen
2. Nach dem Garen auf 1/4 geschrumpft
3. gleiches Volumen (also 150 g) Crème fraîche drüber
4. salzen, pfeffern, pürieren, fertig - und super lecker.
5. verschiedene Pilzarten, natur gebraten, mit Soße aus Mehrkräslingen in leicht angegarten Paprikaringen.

Schneebeesen aufkochen. Ein, zwei Minuten durchkochen lassen, vom Herd nehmen, den Senf und die Hefeflocken unterrühren. Die Sauce sollte schön cremig-dickflüssig sein. Blumenkohl und Pilze in eine geeignete Form schichten, mit dem Hefeschmelz überdecken. Darauf die gehackten Kürbiskerne streuen.

Im Backofen in 30 Minuten bei Oberhitze appetitlich goldknusprig bräunen. Hmmm...



Für mich selbst ist der Mehrkräsling einer der feinsten und zartesten Speisepilze.

Das sehen die Mykophagen der französischen Schule meist genau so.

Das Problem ist für viele die Gefahr der Verwechslung mit giftigen

Trichterlingen. Dabei gibt es kaum einen zweiten Pilz, der bei

Beachtung aller Merkmale so unverwechselbar ist: Das dicke, aber extrem leichte, mürbe und brüchige Fleisch (was auch die Putzarbeit mitunter

enorm erschwert), die weit herablaufenden, vom rosa-braunen Sporenpulver bald altrosa werdenden Lamellen und der starke Mehlgeruch sind in dieser Kombination bei keinem der meistens elastischfleischigen Trichterlinge und bei keinem anderen Pilz zu finden.

Der Mehrkräsling ist übrigens ein sehr guter Steinpilzzeiger und er zeigt oft und gerne auch andere Dickröhrlinge an.

# Avocado mit Mehrläslingen



Überbackene  
Mehrläslinge  
mit  
Hefeflocken,  
Blumenkohl  
und  
Kürbiskernen

