



Die Morchel wird in Braunau fast schon hysterisch verehrt. Man hat sie zum Fressen gern, andererseits werden erfolgreiche Sammler als „Morchelmörder“ bezeichnet.



Vom Garten komm ich her

Heute erfahren Sie wie man ein haubenwürdiges Gericht um einen Euro anbieten kann. Wir haben es mit Zutaten gekocht, die im Umkreis von nur 15 Kilometer zu finden waren.

PETER GNAIGER (TEXT)
MARCO RIEBLER (BILDER)

BRAUNAU. Als wir in der Küche von Peter Liehmann auftauchen, war die meiste Arbeit schon getan. Ein Freund hat ihm ein halbes Kilogramm frische Morcheln in der Au gepflückt. Für ein Kilogramm Morcheln werden heute bis zu 100 Euro verlangt. Worüber man in Braunau nur den Kopf schüttelt und sagt: „Viel zu teuer. Da essen wir sie lieber selbst.“ Auch Bärlauch wächst wie Unkraut in den Mündungsgebieten der Mattig und der Enknach zum Inn. Das restliche Grünzeug pflückte Peter ganz einfach im eigenen Garten. Jetzt türmen sich junge Brennesseln und Giersch auf seinem Küchentisch. Marco, unser Fotograf, möchte die Pflanzen für ein Bild arrangieren. Da erinnert eine Brennessel daran, wie sie zu ihrem Namen kam. Fortan hantiert unser sensibler Fotokünstler nur noch mit einem groben Arbeitshandschuh.

Auch Giersch ist eine interessante Pflanze. „Man sagt, es sei ein Unkraut“, erzählt Peter. Stimmt. Auch im Online-Lexikon steht ge-

schrieben: *Giersch gilt bei Gärtnern als lästiges Unkraut; er wuchert und lässt sich wegen seiner unterirdischen Triebe nur schwer bekämpfen. Andererseits ist Giersch ein wohl-schmeckendes Wildgemüse.* Peter interessierte sich nur für den letzten Satz. Er bekämpft sein Unkraut, indem er es zubereitet und verspeist. Giersch soll auch eine Heilpflanze sein. Er soll gegen Gicht, Rheuma und Arthritis wirken und krampflösend, entgiftend und blutreinigend soll er sein. Geschmacklich erinnert Giersch an Petersilie mit einem Hauch Mango. Gekocht schmeckt er wie Spinat. Giersch enthält viel Kalium, Vitamin C, Karotin und Eisen. Kurz: Giersch ist ein Superkraut, das wohl von eifersüchtigen Gärtnern als Unkraut klassifiziert wurde, weil es in der Natur der Sache liegt, dass Gärtner auf alles sauer sind, was ohne deren Hilfe wächst.

Außer dem Wildwuchs und den Morcheln braucht Peter für sein Gericht jetzt nur noch Eier und Mehl für den Nudelteig. Die Eier hat er vom Schaberlhof in Ranshofen (einen Kilometer entfernt), das Mehl von der „Mühle in Stern“ in Altheim (15 Kilometer entfernt).

Das klingt super. Aber es ist auch viel Arbeit. Gut zehn Minuten lang knetet Peter den Nudelteig. Dann reibt er ihn mit Olivenöl ein und lässt ihn 30 Minuten zugedeckt rasten. Die Morcheln köcheln auch schon zehn Minuten dahin. Die Vorfriede steigert sich zur maßlosen Gier, als Peter die Pilze mit einem kräftigen Spritzer Cognac ablöscht und den Bärlauch einarbeitet. Aber das Gericht ist noch lange nicht fertig. Diesbezügliche Beschwerden lässt Peter nicht gelten. „Die Zutaten haben auch Zeit zum Wachsen benötigt. Die sollte man sich auch bei der Zubereitung nehmen.“ Und was die Pasta betrifft. Da empfiehlt er das Buch „Pasta Werkstatt“ des Südtiroler Kochs Markus Holzer. Dieser zeigt dort, wie man mit Werkzeug aus dem Baumarkt Pasta zubereitet. Die Lehre daraus: Kochen ist immer Arbeit. Und es liegt immer an uns, ob uns diese Arbeit gefällt oder nicht.

SN-Info: Wollen auch Sie mit uns Ihr Lieblingsgericht kochen? Dann schicken Sie Ihr Rezept per E-Mail an dahoam@salzburg.com (KW „Dahoam kochen“).

Morchel-Teigtaschen mit einer Beilage aus Gartenwildwuchs

Pastateig und Füllmasse

Für den Nudelteig benötigen Sie folgende Zutaten: 400 g Hartweizengrieß aus Durumweizen, 4 Eier, 4 Esslöffel Olivenöl, 4 Esslöffel Wasser, ein Teelöffel Salz.

Zubereitung: Die Zutaten für den Teig vermischen und mindestens fünf Minuten lang kräftig zu einem Teig kneten. Dann auf eine Dicke von etwa zwei Millimeter auswalken und mit einer Form Scheiben mit einem Durchmesser von etwa acht bis zehn Zentimeter ausstechen (wenn Sie keinen Ausstecher in dieser Größe haben, können Sie auch einen Joghurtbecher mit dem passenden Durchmesser verwenden). Auf die Scheiben dann behutsam die Füllmasse geben (pro Nudeltasche etwa einen Teelöffel). Dann zusammenfalten und die Ränder mit einer Gabelspitze gefühlvoll zusammendrücken, sodass sie fest zusammenkleben.

Für die Füllmasse benötigen Sie etwa 200 Gramm Morcheln (oder andere Pilze Ihrer Wahl). Diese klein schneiden und in Butter anschwitzen und etwa 15 Minuten bei geringer Hitze köcheln. Mit Cognac löschen, salzen, pfeffern. Jetzt kommt der klein geschnittene Bärlauch dazu, kurz mitdünsten. Mit Schlagrahm und Parmesan abschmecken und noch klein geschnittene Weißbrotstücke begeben bis daraus eine feste Masse wird.

Gartenwildwuchs als Beilage

Sie benötigen eine Mischung aus etwa 500 Gramm Grünzeug. Wir sammelten Bärlauch, junge Brennesseln und Giersch (auch als Erdholler bekannt). Alles in etwas Gemüsefond dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit Schlagrahm zu einer sämigen Beilage einkochen. Die gekochten Nudeltaschen und den Wildwuchs mit Parmesanstäben servieren.



Und noch etwas Senf von Rudi Obauer



Nachschlag Wenn es in der Küche nach Frühlingsgefühlen duftet

Super Wildwuchs-Rezept! Danke Peter. Für den Frühling empfehle ich noch eine heimische Version der friulischen Frittata. Sie brauchen junge Brennesseln und Spargelsprossen, Morcheln, Junglauch, Zwiebel und Knoblauch, gekochte Erdäpfel und grob geschnittenen Löwenzahn. Erwärmen Sie Butter und Olivenöl in einer Pfanne, Zwiebel und Knoblauch anschwitzen und das Gemüse dazu geben. Gut durchrühren, sechs Eier und fünf Esslöffel Milch draufleeren, kleine Tomaten dazu, salzen und solange auf dem Herd lassen, bis das Gemisch Farbe nimmt. Zum Abschluss noch bei 180 Grad zehn Minuten backen. Verfeinern kann man mit gerösteten Nüsse, Bergkäse, Schnittlauch, Olivenöl und getoastetem Sauerteigbrot.



SN-Hobbykoch Peter Liehmann.