

Die kulinarischen Stars des Sommers

Nach dem Spargel beginnt die Saison für Pfifferlinge oder auch Eierschwammerl – je nach Witterung im Juli oder August. Die aromatischen Pilze mögen es warm und feucht. Diese Restaurants bereiten sie besonders gut zu – mal klassisch, mal kreativ

Manuela Blisse

Berlin. Sie weht nur ganz leicht im Wind, die Fahne vor dem „Eberts“. „Pilze“ steht unter ein paar goldgelben Exemplaren. Unschwer zu erkennen, um welche köstliche kulinarische Saison es sich handelt. Es ist endlich wieder Pfifferlingszeit. Wenn auch der Hype um den Saisonvorgänger Spargel mit Sicherheit größer ist: Berlin steht derzeit auf diesen essbaren Pilz, was alleine schon ein Blick auf die Speisekarten verschiedener Restaurants unter Beweis stellt.

Im hohen Norden, in Tegel, serviert etwa der „Schollenkrug“ die Pilze klassisch mit Speck, Zwiebeln und neuen Kartoffeln, wahlweise dazu noch mit Schweinemedaillons oder Lachsfilet wie auch als Pasta mit Pfifferlingen. In Dahlem setzt das Restaurant „Luise“ den Pilz mit Serviettenknödeln auf die Karte. Im Schöneberger „Renger-Patzsch“ ist der Flammkuchen mit Pfifferlingen, Speck, Zwiebeln und Emmentaler ein Klassiker.

Die „Villa Rixdorf“ in Neukölln schafft eine Kombination mit Omelette oder Nordseescholle. In Mitte, im neuen „Bundesbüdchen“, serviert Küchenchef Johann Maier sie mit hausgemachten, mit Oxtail gefüllten Ravioli und Stracciatella-Käse; in der „Ganymed Brasserie“ vereint Küchenchef Pietro Solito sie mit Kalbsfilet, gegrilltem Pak Choi, Speck und Apfel. Eine vegetarische Pfifferling-Rahmsuppe bringt die „Prater Gaststätte“ in Prenzlauer Berg auf den Tisch.

Gäbe es vor dem „Austria“ in Kreuzberg eine Fahne, stünde „Eierschwammerl“ drauf. Österreichisches Restaurant, österreichischer Pfifferlingsname eben. Küchenchef Christian Schröder steht auf kleinere, filigranere Exemplare, bereitet sie gerne mit Kräutern – beliebt sind bei ihm Petersilie, Rosmarin und Thymian – und viel Rahm zu.

Pfifferlinge eignen sich auch gut für vegane Gerichte

Dass das „Austria“ eine Institution in Sachen Wiener Schnitzel ist, ist hinlänglich bekannt. Doch bei den Eierschwammerln geht es vielfach auch vegan zu. „So beim Tomatenknödel mit Wildkräutern (22 Euro)“, gibt Restaurantleiter Daniel Eggert ein Beispiel. Wären da noch die Eierschwammerln mit Marille, Fichte, Gurke und Berliner Kresse. „Ein spontanes Rezept. Im Mai haben wir aus den ersten Fichtentrieben Sirup angesetzt. Daraus machen wir zu den warmen gebratenen Pilzen ein kaltes Fichten-Sorbet“, stellt der Küchenchef seine Kreation vor.

Frische Pfifferlinge mit Schnitzel „Wiener Art“ (34 Euro), aber auch mit Rinderfilet (44 Euro) sind für Christian Ebert, vor allem für seine Gäste, ein Muss. „Wir feiern im nächsten Jahr 40. Jubiläum. Gerichte mit Pfifferlingen gibt es bei uns fast von Anfang an“, sagt der 60 Jahre alte Koch, Küchenchef und Inhaber des Wilmersdorfer Restaurants „Ebert“, das er zusammen mit Sohn Marc und Tochter Marie führt. Die Pilze bezieht er damals wie heute über den Großhandel, der wiederum aus Osteuropa importiert.

„Es kamen auch schon Gäste, die hier in der Region gesammelt und mir angeboten haben“, erinnert sich Ebert, dem derlei Pilzfunde allerdings zu suspekt sind. Das Gute an den hübschen, aber recht geschmacksneutralen Pfiffer-



Setzen jetzt auf Pfifferlinge: Vater Christian Ebert mit Sohn Marc und Tochter Marie vom „Ebert“.

MANUELA BLISSE (5)

lingen sei die einfache, dennoch raffinierte Zubereitung. Gebraten mit Speck, so Sohn Marc, ein gelernter Restaurantfachmann, komme Schmackes an die Sache. Kombiniert mit Schweinelendchen, knusprigem Rösti und cremigem Sößchen hält auch die Schweiz Einzug auf dem Teller.

Pfifferlinge, so Marc Ebert, würden auch bestens zu Wild und Geflügel passen. Vater Christian erinnert sich an ein Gericht seiner Kindheit: ein Auflauf mit Kartoffeln, Porree und Pfifferlingen, überbacken mit viel Käse. Köstlich, sagt er, aber nichts fürs „Ebert“. Ein Tipp, den er gerne auch an Hobbyköche weitergibt: „Ich habe bei einer Radiosendung mit Drei-Sterne-Koch Marco Müller seine Idee abgekupfert, etwas Knoblauch hinzuzugeben“, so Ebert. Und so pinselt er für die Saisonpilze die Pfanne mit Rapsöl aus, gibt Pfifferlinge hinzu, „bis sie zucken und quietschen“. Es folgen Speck, Zwiebeln, Knoblauch – der nichts übertünchen darf – und ein Stück Butter zum Aufmontieren.

In der Ukraine sei Pfifferlinge sammeln fast schon ein Volkssport gewesen, erinnert sich Mariana Schaarschmidt, die mit ihrem Ehemann Stefan im Frühjahr vergangenen Jahres das Restaurant „Anna & Paul“ in Mitte eröffnet hat. In Berlin werden die Pilze für die „Bruschetta di Parma“ (16 Euro), die geschmorten Ochsenbäckchen (30 Euro) und die „Varenyky“ (22 Euro) hingegen über den Handel bezogen. „Diese ukrainischen, mit Kartoffeln, Rahm und Kräutern gefüllten Teigtaschen toppen wir mit gebratenen Pfifferlingen“, sagt der in Chemnitz geborene Koch, der zuvor Küchenchef im benachbarten „acht&dreissig“ war.

Das Paar serviert eine „europäische Küche“. Italien, Deutschland, Frankreich und, wegen der Heimat von Mariana, mit ukrainischem Twist. „Wir haben festgestellt, dass

„Austria“-Restaurantleiter Daniel Eggert genießt die Eierschwammerln von Küchenchef Christian Schröder.



Eierschwammerln mit Marille, Fichte, Gurke und Berliner Kresse im „Austria“.

Pfifferlingszeit im „Anna & Paul“ von Mariana und Stefan Schaarschmidt.



Ein sommerlicher Auftakt im „Ebert“: Carpaccio mit gebratenen Pfifferlingen.

ältere Gäste Pfifferlinge natürlich kennen und lieben. Vielen Jüngeren sind sie jedoch unbekannt, so das Gastro-Paar, das sein Restaurant nach den gemeinsamen Kindern benannt hat.

Da es in diesem Jahr anfangs zu trocken war, begann die Saison, die sich teils bis in den Oktober zieht, mit hohen Preisen; das Kilo um 30 Euro. Durch den vielen Regen – Pfifferlinge mögen es feucht – haben sich die Preise beruhigt, und so kann gästefair kalkuliert werden. Um die 150 Gramm berechnen die Köche im Schnitt für eine Portion.

Pfifferlinge werden nicht roh verzehrt, sondern gebraten oder sautiert. Vor der Zubereitung steht das Putzen an, mit einem kleinen Messer oder Pinsel. Wasser ist eigentlich tabu; sie würden sich vollsaugen. „Austria“-Küchenchef Christian Schröder kennt jedoch einen Trick. „Wenn man Mehl ins Wasser gibt, schließen sich die Poren. So können sie kurz in Wasser abgespült werden“, sagt er.

Apropos kühles Nass: Auch wenn die Spree direkt vor der Tür fließt, wird der Zander nicht von der Küchenbrigade des „Carl & Sophie“ direkt vor Ort geangelt. „Unser Zander kommt von den „Müritzfischern“ im brandenburgischen Waren an der Müritz“, sagt Marketingchefin Maxi Dörfel.

Und, unüblich, aber genauso hält es Martin Höse, Küchenchef des zeitgenössisch aufgestellten Moabiters Restaurants, in dem im August das Morgenpost-Tasting stattfindet: Es wird nur ein Gericht mit Pfifferlingen angeboten. Bei dem gesellen sich zum Fisch und den Saison-Pilzen grüner Spargel und, als mediterrane Note, Parmesancreme (34 Euro). „Wie Spargel haben Pfifferlinge einen Wiedererkennungswert. Beides sind bodenständige Produkte, die fast jedem gefallen“, so Dörfel über die Begegnung aus Fluss und Land.

Aus dem Meer kommt, was Holger Mootz mit den Pilzen vereint: Jakobsmuscheln. Für Fisch und Meeresfrüchte seien Pfifferlinge gut geeignet, da sie zwar gerne als aromatisch mit leichter Pfeffernote beschrieben werden, aber, so der Küchenchef vom „Fischer & Lustig“ in Mitte, doch eher geschmacksarm seien.

Vorteil: Sie übertünchen keine Aromen nicht, auch nicht die Aromen von Jakobsmuscheln. Dazu, so Mootz, gibt es ein Rösti für den „Crunch“. Dem Saison-Protagonisten verschafft er einen Auftritt als Salat mit einem ungewöhnlichen Gewürz für eine besondere Note: Vanille.

Was man bei der Zubereitung beachten sollte

Pfifferlinge, so sein Tipp, sollten immer sehr scharf angebraten werden. „Sonst besteht die Gefahr, dass sie Wasser ziehen“, erklärt Holger Mootz, der für die Pfifferlingszeit ein halbes Dutzend Gerichte kreiert hat. Darunter auch eines, das in seiner Schlichtheit überzeugt: die „Pfifferlings-Bemmie“ (14 Euro), sprich „Pfifferlings-Stulle“ mit Kräuter-Ziegenfrischkäse und Rührei. Was Pfifferlinge nicht nur zum Saison-Liebling macht, sondern auch zum Favoriten für jede Tageszeit.

Ebert, Eisenahnstr. 59, Wilmersdorf, Tel. 891 75 67, Mo.–Sbd. 15–0 Uhr, So. 12–22 Uhr, www.restaurant-ebert.de

Austria, Bergmannstr. 30, Kreuzberg, Tel. 694 44 40, Mo. 16–23 Uhr, So., Di.–Do. 12–23 Uhr, Fr.–Sbd. 12–0 Uhr, austria-berlin.de

Anna & Paul, Oranienburger Str. 39, Mitte, Tel. 25 09 14 17, tgl. 17–23 Uhr, www.anna-paul.berlin

Carl & Sophie, Alt-Moabit 99, Moabit, Tel. 39 92 07 98, Mo.–Fr. 11.30–1 Uhr, Sbd.–So. 12–1 Uhr, carlundsophie.de

Fischer & Lustig, Poststr. 26, Mitte, Tel. 56 82 99 90, Mo.–Fr. 11.30–0 Uhr, So. 11.30–23 Uhr, fischerundlustig.de