

Champignon - Info

Kategorien: Info, Pilze, Champignon

Zutaten für: 1 Rezept

Anleitung:

Die Champions unter den Pilzen !

Früher, als man die edlen weißköpfigen Pilze in der freien Wildbahn, auf Wiesen und an Waldsäumen finden musste, waren sie selten und entsprechend kostbar. Bis man sie zu züchten lernte, galten Champignons als erlesene Delikatesse, als etwas Besonderes. Nero nannte sie "cibus deorum": Götterspeise. Heute sind diese Pilze einfach zu produzieren, deshalb stets und immer verfügbar. Und das zu wirklich günstigem Preis! Und das allerschönste: Gottlob schmecken sie weiterhin göttlich anders als das sonst mit den edlen Delikatessen der Fall ist, die durch Züchterfleiß für jedermann verfügbar geworden sind. Grund genug also, sie ab und zu mal auf den Tisch zu bringen.

Man unterscheidet drei Sorten Die bei uns üblichen weißen Champignons wurden aus dem Wiesenegerling gezüchtet. Beim Einkaufen sollte man also darauf achten, dass sie tatsächlich schneeweiß sind. Dann ist ihr Fleischfest, die Hüte sind noch geschlossen, ein dünnes Häutchen überzieht oft noch den Fuß. Je älter die Pilze sind, desto weicher werden sie, sie recken sich, das Häutchen verschwindet, der Hut entfaltet sich und bildet geradezu einen Schirm - solche Pilze im Laden lieber gleich liegen lassen, sie sind braun und schwammig, werden dann leicht schmierig und sie schmecken nicht mehr gut.

Allerdings sollte man genau hinschauen: Man darf sie nicht mit den dunkelhäutigen Geschwistern der Champignons verwechseln, den bräunlichen Steinchampignons (auch fälschlich Steinpilzchampignon genannt), die aus dem Waldchampignon oder Waldegerling gezüchtet wurden. Sie nennt man in Süddeutschland Egerling: Diese schmecken sogar kräftiger und intensiver als die feinen, weißen Kollegen, aber nur, wenn sie frisch sind, also sich fest anfühlen und einen geschlossenen Kopf haben! Und am allerfeinsten sind die sehr festfleischigen, leicht rosa schimmernden "champignons de Paris", deren Urvorbild einst die würzigen Anisegerlinge waren. Man bekommt sie jedoch bei uns leider nur selten - wenn Sie also Champignons sehen sollten, die einen rosa Schimmer aufweisen, dann unbedingt zugreifen! Wie man Champignons aufbewahrt Nach dem Einkauf legt man die Pilze am besten lose ins Gemüsefach und bedeckt sie mit einem Küchenpapierblatt oder einem Tuch, um sie vor dem Austrocknen schützen. So bleiben sie bis zu drei, vier Tage knackig frisch. Danach allerdings verlieren sie ihre schöne Festigkeit und werden müde, dabei verfärben sie sich immer mehr ins Bräunliche. Sollten Sie die Pilze aber doch einmal im Gemüsefach vergessen haben, ist das nicht schlimm: erstaunlicherweise entwickeln sie in diesem Zustand besonders intensive Würze. Und dann ergeben sie immer eine fabelhafte Pilzpaste (siehe Rezept).

In der Küche Pilze zu putzen ist bei den frischen, knackigen Exemplaren absolut keine Mühe; es geht blitzschnell: Es wird allenfalls am Fuß ein dünnes Scheibchen abgeschnitten, ansonsten, falls vorhanden, anhaftende Erde abgewischt. Praktisch ist dafür ein spezielles Pilzbürstchen mit besonders weichen Borsten. Oder man nimmt einfach Küchenpapier.

Champignon - Info

(Fortsetzung)

Nur wenn wirklich nötig, werden die Pilze in einem Sieb unter fließendem Wasser abgebraust. Nicht umsonst heißen Pilze auch "Schwammerl", sie saugen Wasser auf wie ein Schwamm, und wir wollen schließlich unsere Saucen nicht verwässern. Deshalb also Pilze niemals in Wasser liegen lassen.

Pilze in Scheibchen schneiden: Für hauchfeine Scheiben eignet sich der Trüffelhobel. Etwas dickere Scheiben produziert der Gurkenhobel. Exakt gleich starke Scheiben erzielt man mit dem Eierschneider. Allerdings: Das klappt nur mit wirklich frischen Pilzen, die richtig fest sind, sobald sie weich geworden sind, dringt der Schneidedraht nicht mehr so einfach durch. Auch praktisch: Die Pilze auf der Aufschnittmaschine dünn aufschneiden.

Wattigweiche Stiele sollte man für die meisten Zubereitungen entfernen, und nur die festen, knackigen Köpfe verwenden. Allerdings: Sie werden nicht weggeworfen, sondern im Suppentopf ausgekocht. Sie geben der Brühe intensive Würze!