

Champignons

Der Champignon ist ein gut schmeckender und leicht zu verarbeitender Pilz, der sich für viele Gerichte eignet. Er gehört zu den Blätterpilzen und hat im frischen Zustand eine helle Farbe. Man kann ihn selbst sammeln – natürlich nur, wenn man etwas von Pilzen versteht – oder ihn frisch auf dem Markt oder im Supermarkt kaufen. Er befindet sich dann meist in 250 oder 500g-Schälchen. Auch als ganzer Pilz oder geschnitten ist er in Dosen und Schraubgläsern erhältlich. Ebenso gibt es ihn in getrockneter Form.

Egal, was man mit dem Champignon anstellen möchte – die frischen Pilze sind immer den konservierten vorzuziehen. Vor allem gedünstet oder in Butter leicht angebraten haben sie einen herrlich saftigen Geschmack, den man bei den konservierten Pilzen schmerzlich vermisst. Trockenpilze eignen sich aber für die Zugabe in Suppen und eventuell Saucen. 3.Wahl-Champignons aus der Dose sollte man sich wirklich nur im Notfall antun. Da sind ganze Pilze aus dem Glas immer noch vorzuziehen. Eine gute Alternative bieten auch gefrorene Pilze aus der Tiefkühlabteilung. Sie sind günstiger und länger haltbar als die Frischen und kommen Ihrem Geschmack am nächsten, wenn man sie zubereitet hat.

Der Champignon ist der in Deutschland bedeutsamste und meist verzehrte Speisepilz. Dabei ist die Rede allein von dem angebauten Zuchtchampignon, den es im Handel in weiß und braun gibt. In Wald und Wiese kommen jedoch noch ca. 40 natürlich vorkommende Champignonarten hinzu, von denen die meisten ebenfalls genießbar sind und sogar sehr köstlich schmecken. Für ungeübte Sammler ist jedoch die Verwechslungsgefahr mit einigen giftigen Pilzsorten groß.

Da der Zuchtchampignon ganzjährig auf fermentiertem Pferdemist angebaut wird, ist dieser auch ganzjährig zu relativ kleinen Preisen im Handel erhältlich. Man bekommt ihn nicht nur in frischer Form, sondern auch geschnitten oder ganz in Dosen, Gläsern oder gefroren sowie getrocknet. Jedoch kommt kein konservierter Champignon nur ansatzweise an den herrlichen Geschmack frischer Champignons heran.

Champignons sind allein ein Genuss, aber sie vertragen sich auch bestens mit den allermeisten anderen Zutaten und sind daher besonders breit einsetzbar. Sie können gedünstet, gekocht, gebraten, gebacken, gegrillt und blanchiert werden. Eine Champignonpfanne allein mit ein wenig Butter, Salz und Pfeffer und je nach Belieben Knoblauch und Zwiebeln ist ein köstliches Hauptgericht oder eignet sich als Beilage. Auch gefüllte Champignons, die gebacken oder gegrillt werden, sind eine besondere Spezialität. Aber auch die Kombination mit Fleisch, Fisch, Teigspeisen, Eiern, Salaten, Gemüse, Kartoffeln, Reis und Nudeln ist hervorragend. Mit Champignons können Sie ebenso allerhand Saucen verfeinert und auch als Haupt- oder Nebenzutat in Suppen sind sie bestens geeignet. Übrigens kann man Champignons sogar roh genießen. Darüber hinaus kommen sie nicht nur in europäischen sondern in Gerichten aus aller Welt zum Einsatz. Auch in der fernöstlichen Küche nehmen die Champignons neben den Shiitake einen wichtigen Platz ein.

Auch für diese beliebte Pilzsorte gilt: Verzehr der frischen Pilze am besten schnellstmöglich! Außerdem sollte man vor der Weiterverarbeitung den unteren Teil der Stiele abschneiden, da sonst Keime übertragen werden können.

Zurück zu Pilzen