

Speisemorchel

Die Speisemorchel ist als hoch geschätzte Delikatesse bekannt und kommt gehäuft in der österreichischen Küche vor. Sie wird als so wertvoll gehandelt, weil sie ein besonders feines Aroma besitzt und zudem extrem selten ist. Man kann die Speisemorchel nicht züchten, sondern muss sie im Wald sammeln. Hinzu kommt indes, dass ihre Bestimmung schwierig ist. Sie ist leicht zu verwechseln mit anderen Morchelarten, die giftig sind.

Saison hat die wertvolle Speisemorchel von April bis Mai. Sie kommt in Laubwäldern und auf sehr humusreichen Böden vor – mit ganz viel Glück also auch in manchen Gärten. Charakteristisch für die Speisemorchel ist ihr wabenförmiger Hut. In diesen Waben können schon einmal Käfer oder andere kleine Tierchen sitzen, weswegen man die Speisemorchel gut waschen sollte, bevor man sie zubereitet.

Eine solche Delikatesse harmoniert natürlich besonders gut mit anderen edlen Zutaten, wertet aber auch einfache Gerichte extrem auf. Wenn man einmal selber Speisemorcheln zubereitet, sollte man aber auch besonders auf die Qualität der anderen Zutaten Acht geben, um die teure Köstlichkeit nicht zu verderben. Die Speisemorchel liebt frische Gewürze und Kräuter wie Thymian und Rosmarin. Ausgesprochen gut passt sie aber auch zu gekochten Kartoffeln. Eine sahnige Sauce macht das Morchelgericht perfekt. Übrigens lässt sich die Morchel nicht nur toll kochen, braten und dünsten, sondern auch als Bestandteil einer leckeren Suppe oder herzhaften Brühe, die man mit Rahm verfeinert, ist die Speisemorchel einfach unschlagbar.

In vielen Teilen Deutschlands muss man lange nach Restaurants suchen, die diese besondere Delikatesse anbieten. In

Süddeutschland und Österreich hingegen, den Gebieten in Europa, in denen die Speisemorchel noch gehäuft vorkommt, bieten einige Restaurants ganz himmlische Gerichte auf Basis dieser Feinschmeckerköstlichkeit an.

Zurück zu Pilzen