

BESCHREIBUNG, QUALITÄT, LAGERUNG, HALTBARKEIT

Besonderheiten Bio-Edelpilze

— KRÄUTERSEITLING. *{Pleurotus eryngii}* Er ist kalorienarm, hat einen hohen Gehalt an Eiweiß und Mineralstoffen und man sagt, er könne sogar das Immunsystem stimulieren.

Der Kräuterseitling zeichnet sich durch ein zartes Aroma und seine steinpilzartige Konsistenz aus. So eignen sich denn Steinpilzrezepte auch ausgezeichnet zur Zubereitung des Kräuterseitlings. Der Pilz ist übrigens vollständig zu verwenden. Sein Fleisch bleibt beim Garen bissfest. Er kann in Suppen, beim Grillen, zu Fleischgerichten oder in der vegetarischen Küche verwendet werden.

Dickfleischiger Pilz mit dickem, festem, weißem Stiel. Kompakter gut ausgebildeter Hut. Teilweise mit Knubbeln {nur bei deutscher Qualitätsware}. Die Lagertemperatur liegt bei knapp $> 0^{\circ}\text{C}$. Gut lagerfähig. Gekühlt bis zu 10 Tage.



— SHIITAKE. *{Lentinula edodes}* Ihm sagt man eine gesundheitsfördernde Wirkung nach.

Als sehr aromatischer Pilz erinnert der Geschmack des Shiitake leicht an Knoblauch. Aufgrund seiner Herkunft passt er vor allem zur asiatischen Küche, aber auch zu Fleischgerichten, Omelettes oder Suppen und lässt sich ideal grillen.

Dickfleischiger, wohlgeformter brauner Hut. Der Hutrand sollte noch leicht nach unten gewölbt sein. Die Lagertemperatur liegt bei knapp $> 0^{\circ}\text{C}$. Der Shiitake ist gut gekühlt ca. 8 bis 10 Tage haltbar.



BESCHREIBUNG, QUALITÄT, LAGERUNG, HALTBARKEIT

— SAMTHAUBE.

Ein samtig dunkelbrauner Pilz mit intensivem Waldaroma, das an Esskastanien erinnert und leicht pfeffrig ist. Er bleibt auch nach der Zubereitung knackig und fest.

Der Hut sollte noch geschlossen sein. Maximal darf das Häutchen über den Lamellen gerade aufgerissen sein. Die Lagertemperatur liegt zwischen 2° und 4° C Gut gekühlt lagerfähig bis ca. 7 Tage.



— FRISÉEPILZ.

Der weiße bis cremefarbige Pilz besticht durch seine filigranen Strukturen, die fast wie Eiskristalle aussehen, und seinen kräftigen aromatischen Pilzduft. Der Geschmack ähnelt zartem Hühnerfleisch {-brustfilet} mit einer fein-herben Mandelnote.

Der Pilz sollte möglichst weiß sein, die Ränder nicht braun sein. Lagerung möglichst kalt, am besten zwischen 0° und 4° C. Der Pilz ist sehr empfindlich gegen Zugluft und sollte mit einer gelochten Folie abgedeckt werden. Abgedeckt ca. 7 Tage haltbar.



— KASTANIENSEITLING.

Der zarte, kastanienbraune Pilz aus der Familie der Austernseitlinge besticht durch seinen ausgesprochen würzigen Geschmack.

Der Pilz sollte in Trauben verkauft werden, da geschnittene Blätter schnell zusammenfallen und an Aroma verlieren. Lagerung möglichst kalt, am besten zwischen 0° und 4° C. Bei angegebenen Bedingungen ca. 7 Tage haltbar.



— WEISSER BUCHENPILZ.

Dieser Pilz wird in Trauben mit etwas Substrat geerntet. Er bleibt beim Garen schön hell und verführt mit einem Aroma, das leicht an Veilchen oder Anis erinnert. Passt gut zu Gerichten mit fruchtiger Note.

Der Pilz sollte hell und trocken sein. Die Köpfchen sind meist geöffnet, der Stiel kann bis zum Substratansatz verwendet werden. Lagertemperatur zwischen 2° und 4° C. Bei angegebenen Bedingungen ca. 5 Tage haltbar.



BESCHREIBUNG, QUALITÄT, LAGERUNG, HALTBARKEIT

— LIMONENSEITLING.

Frisch ist nicht nur seine leuchtende Farbe, sondern auch sein Geschmack, der bei der Zubereitung durch ein paar Spritzer Zitronensaft noch hervorgehoben werden kann.

Frische Pilze haben eine hell bis dottergelbe Farbe. Der Hutrand sollte glatt sein. Auch eine beige Färbung ist möglich. Lagertemperatur knapp > 0° C. Nur wenige Tage (ca. 5 Tage) bei hoher Luftfeuchtigkeit haltbar.



— ROSENSEITLING.

Dieser leuchtend rosarote Pilz nimmt beim Braten eine orangene Färbung an und erinnert geschmacklich ein wenig an gebratenen Speck.

Der Rosenseitling riecht im frischen Zustand etwas streng. Er sollte eine kräftige Färbung aufweisen, die Hüte sollten trocken sein. Lagertemperatur zwischen 10° und 12° C! Nur knapp 4 Tage haltbar.



— POM-POM BLANC.

Dieser Edelpilz, der wie ein kleiner Blumenkohl aussieht, erinnert mit seinem Geschmack an zartes Kalb- oder Hühnerfilet und hat einen intensiven Waldpilzgeruch.

Der Pilz sollte möglichst weiß sein und keine dunklen Stellen aufweisen. Lagertemperatur knapp über 0° C. Nur stark gekühlt haltbar bis zu 4 Tagen.

