

Wie werden Speisepilze getrocknet?

Frische Pilze werden zum optimalen Zeitpunkt des Reifeprozesses von Hand geerntet und direkt nach der Ernte mit größter Sorgfalt gereinigt. Die frischen Pilze werden dann entweder in Scheiben oder in Stücke geschnitten. Was den Shiitake betrifft, so bieten wir in unserem Pilzangebot nur die Hüte und Scheiben an. Die geschnittenen Pilze werden dann bei niedriger Temperatur (40-60 °C) getrocknet. Diese schonende Trocknung gewährleistet, dass die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten bleiben, das einzigartige Aroma der Pilze bewahrt wird und die Pilze durch den Wasserentzug konzentriert werden.

Wussten Sie schon? 1 kg frische Pilze ergeben etwa 100 g getrocknete Pilze.

Wie werden getrocknete Pilze verarbeitet?

Wie bei frischen Pilzen erfordert die Verarbeitung von getrockneten Pilzen etwas Vorbereitungszeit. Was bei frischen Pilzen das Suchen, Pflücken, Säubern und Schneiden ist, ist bei getrockneten Pilzen das Einweichen und Aufquellen, was etwas Zeit in Anspruch nimmt, bevor man mit der Zubereitung von Gerichten beginnen kann. Aber diese Zeit lohnt sich, denn dann kann man den einzigartigen Genuss eines reinen und gesunden Aromas genießen.

Was braucht man, um getrocknete Pilze aufquellen zu lassen?

- Behälter (hitzebeständig)
- Wasserkocher oder Topf
- Wasser
- Sieb oder Siebeinsatz (Sieb)

Eventuell Papier oder Küchentrepp, Kaffeefilter, ein feines Tuch, Eiswürfelbeutel oder Eiswürfelform, Gefrierschrank.

Getrocknete Pilze einweichen und quellen lassen.

Bringen Sie zunächst Wasser in einem Wasserkocher oder einem Topf zum Kochen. Während das Wasser erhitzt wird, nehmen Sie ein hitzebeständiges Gefäß, z. B. eine Glas- oder Keramikschüssel. Sie geben die benötigte und gewünschte Menge an getrockneten Pilzen hinein. Wenn das Wasser kocht, gießen Sie eine große Menge kochendes Wasser über die getrockneten Pilze, so dass sie großzügig mit Wasser bedeckt sind. Lassen Sie die Pilze mindestens 15 Minuten lang quellen. Während dieser Zeit nehmen die Pilze Flüssigkeit auf und gewinnen an Volumen. Während des Quellvorgangs gehen Geschmacks- und Aromastoffe in das Quellwasser über, was Sie zum Teil an der Färbung des Wassers erkennen können. Wir empfehlen Ihnen daher, dass aromatisierte Quellwasser nicht einfach wegzuschütten, sondern den so gewonnenen Pilzfond weiter zu verwenden.

Verarbeiten Sie die eingeweichten Pilze und den Pilzfond.

Wenn der Quellvorgang abgeschlossen ist, nehmen Sie ein Sieb oder einen Siebeinsatz zur Hand. Wenn Sie den entstandenen Pilzfond verwenden möchten, was wir Ihnen nur empfehlen können, stellen Sie das Sieb auf einen Behälter oder eine Schüssel, in der Sie das Einweichwasser auffangen können, und gießen Sie die Pilze mit dem Quellwasser in das Sieb. Lassen Sie die Pilze anschließend lange genug abtropfen, um sie in dem von Ihnen geplanten Rezept verwenden zu können. Je nach Rezept können Sie den entstandenen Fond sofort verwenden, z. B. zum Ablöschen, oder ihn für ein anderes Gericht aufheben. Wenn Sie nur den reinen Fond verwenden möchten, müssen Sie das aromatisierte Einweichwasser mit einem Kaffeefilter, einem feinen Tuch, Papier oder Küchenkrepp filtern, um alle festen Rückstände, die eventuell in der Flüssigkeit enthalten sind, zu entfernen. So erhalten Sie einen reinen Pilzfond, in dem sich viele Farb-, Aroma- und Geschmacksstoffe befinden, die Sie für Saucen oder Suppen verwenden können. Wenn Sie den gewonnenen Pilzfond nicht sofort, sondern erst viel später verwenden möchten, empfehlen wir Ihnen, ihn portionsweise in einem Eiswürfelbeutel oder in einer Eiswürfelform einzufrieren. So haben Sie immer die Möglichkeit, Saucen oder Suppen mit einer besonderen Pilznote zu verfeinern.



Wie schmecken essbare Pilze?

- Der Agaricus blazei murrill - Mandelpilz - bietet einen besonderen Geschmack, der süß und mandelartig ist.
- Austernpilze haben einen milden, fleischigen Geschmack.
- Steinpilze haben ein süßes Aroma, das leicht an Früchte erinnert.
- Champignons haben ein süßes, leicht mandelartiges Aroma und sind äußerst schmackhaft.
- Die Herbsttrompete - Totentrompete ist ein Würzpilz, da sie ein recht kräftiges, würziges Aroma hat.
- Der Kräuterausternpilz hat einen starken und herzhaften Geschmack.
- Der Maitake hat einen feinen und milden Geschmack.
- Die chinesische Morchel - Mu-Err - Judasohr hat praktisch keinen besonderen Geschmack, sie schmeckt sehr mild, nimmt aber Aromen und Gewürze sehr gut auf.
- Pfifferlinge - Eierschwamm oder Rehling haben einen ausgezeichneten würzigen, leicht pfeffrigen Geschmack.
- Shiitake hat ein volles Umami und einen würzigen Geschmack.
- Morchel Spitzen haben eine leichte Specknote und einen köstlichen, ausgeprägten Geschmack.
- Steinpilze haben dank ihres unvergleichlichen, leicht nussigen Pilzaromas einen ausgezeichneten und einzigartigen Geschmack.