



CHAMPIGNONS DE PARIS



Warenkunde

Als begehrte Delikatesse galt der Champignon bereits am Hofe von Ludwig XIV. Ca. um 1670 entdeckte dann ein Gärtner in Paris, dass sich der Feld- und Wiesenchampignon sich züchten lässt. Kurze Zeit später fand man heraus, dass der Champignon sehr lichtscheu ist und am besten in dunklen Kellern und Gewölben wächst. Heute sorgen in der Schweiz um die 20 kleinere und grössere Betriebe dafür, dass Champignons das ganze Jahr frisch auf den Markt kommen.

Produktion

Ausgangsmaterial für die Produktion von Champignons ist ein spezieller Nährboden aus frischen organischen Materialien, das sogenannte Substrat. Das Substrat wird mehrere Tage bewässert, kompostiert und pasteurisiert, anschliessend werden die Pilzsamen, das Mycel, beigemischt. Das mit dem Mycel durchwachsene Substrat wird in klimatisierten Räumen in riesige Beete gefüllt, je nach Wachstum werden die klimatischen Bedingungen angepasst. Das Weiterwachsen des Mycel wird beispielsweise durch eine Absenkung der Temperatur gestoppt, was zur Fruchtkörperbildung führt. Vom Füllen der Kulturräume bis zum Erntebeginn dauert es ca. drei Wochen, ebenso lange wie die anschliessende Ernte in Handarbeit.

Handhabung

«Champignon de Paris» – unter diesem Namen kennt man den weissen und den braunen Champignon, den meistverkauften Pilz aus Schweizer Produktion. Champignons sind geschmacklich äusserst anpassungsfähig und bereichern die Speisekarte als Hauptmahlzeit, Beilage, in Saucen etc.

Zucchini-Carpaccio mit Champignonssalat

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 500 g Champignons
- 2 Zucchini
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2–3 EL Olivenöl

Vinigrette:

- 1/2 Peperoni, rot
- 1 Zwiebel
- 1 EL scharfer Senf
- 6 EL Olivenöl
- 2 EL Kräuternessig
- Nüssler zum ausgarnieren



Die Zucchini waschen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Olivenöl erhitzen und die Zucchini darin braten. Die Champignons waschen und in Scheiben schneiden.

Für die Vinaigrette die Peperoni in kleine Würfel schneiden, Zwiebel schälen und fein Hacken. Senf mit Olivenöl verrühren, Essig dazu geben, verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Peperoni und Zwiebeln unter die Sauce ziehen. Die Champignons in die Vinaigrette geben, würzen und ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Die Zucchini fächerförmig auf Teller anrichten, Champignonssalat dazugeben und mit Nüssler ausgarnieren.

Nach dem Kauf lassen sich Champignons noch einige Tage im Kühlschrank lagern (bitte nie in Plastik). Druck oder Reibung können dem schneeweissen Pilzen braune Flecken zufügen, diese müssen aber nicht weggeschnitten werden, sie beeinträchtigen weder Aroma noch Haltbarkeit. Champignons können bei korrekter Lagerung aufgewärmt werden.

Reinigen Sie die Champignons wenn nötig kurz unter fliessendem Wasser.

