

## PLEUROTEN (AUSTERNPILZE)



### Warenkunde

Der Austernpilz oder Pleurotus – im Handel Pleos genannt – ist ein Speisepilz, der seit mehreren Jahren auch in der Schweiz gezüchtet wird, immer mehr Liebhaber findet, und der sich auch als eigenständiges Gericht eignet. Das Pilzfleisch ist saftig, aromatisch und bissfest, der Geschmack liegt zwischen Champignon und Eierschwamm. Das Aussehen des Austernpilzes unterscheidet sich stark von anderen Pilzarten. Der Pilz ist seitlich gestielt, mit einem nach dem Stielansatz gewölbten sehr fleischigen Hut versehen. Die farblich graubeigen bis dunkelbraunen Hüte wachsen wie Dachziegel übereinander und haben bis zum Stielansatz weisse Lamellen.

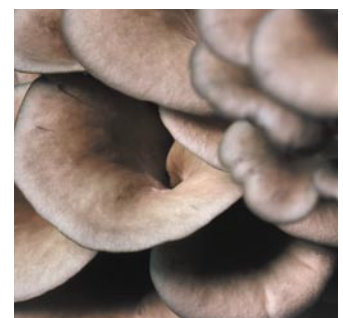
### Produktion

Für die Substratherstellung in der Austernpilzzucht wird hauptsächlich gehäckseltes Stroh, welches mit Wasser getränkt wird, verwendet. Darauf erfolgt je nach Herstellungsverfahren eine Pasteurisation bei 65–70 °C. Die Konditionierung hat zum Ziel, ein Substrat für den Austernpilz herzustellen, welches den Befall durch Konkurrenzorganismen vermeidet. Das abgekühlte Substrat wird in Säcke abgefüllt und mit Brut (Pilzsamen/Myzel) beimpft.

Die Durchwachsung und Ernte erfolgt in vollumfänglich klimatisierten Kulturräumen, wo je nach Wachstum Luft, Feuchtigkeit und Temperatur gesteuert werden müssen. Es dauert ca. 28–35 Tage vom Beimischen des Myzels bis zur Ernte der Pilze.

### Handhabung

Nach dem Kauf können Austernpilze noch einige Tage im Kühlschrank gelagert werden, dies jedoch nicht in Plastikhüllen



### Austernpilz-Crostini

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 400 g Austernpilze
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Olivenöl
- 1/2 Bund Basilikum
- 1 dl Weisswein
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Baguette
- 1 Bund Cima di rape
- 2 EL Olivenöl



Die Pilze putzen und in der Moulinette grob hacken. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein hacken. Das Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch zufügen und glasig dünsten. Die Pilze dazugeben und mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Weisswein und Zitronensaft dazu giessen und auf kleinem Feuer ca. 10 Minuten leise kochen lassen. Basilikum hacken und darunterziehen. Die Pilzmasse erkalten lassen. Das Brot in Scheiben schneiden und im Backofen rösten. Cima di rape waschen, grob schneiden und in Salzwasser blanchieren, sofort abkühlen und abtropfen lassen. Das Olivenöl erhitzen und das Gemüse darin dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze auf das geröstete Brot verteilen und mit dem Gemüse servieren.

sondern nur in Kartonschachteln oder Papiersäcken. Die im Pilz enthaltenen Sporen können bei einigen Austernpilzen bereits kurze Zeit nach dem Ernten die Hutoberfläche mit einem feinen, weissen Belag bedecken, welcher jedoch geniessbar ist und nicht weggeschnitten oder abgewaschen werden muss. Im Unterschied zu Wildpilzen können Austernpilze bei korrekter Lagerung aufgewärmt werden.