

SHII-TAKE



Warenkunde

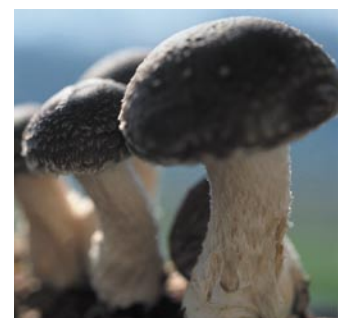
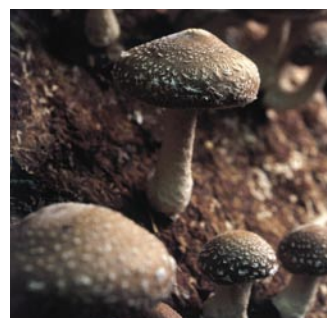
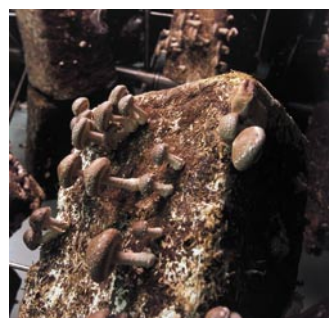
Shii-take, der «duftende Pilz» wurde um die Jahrtausendwende in der bergigen Provinz Chekiang in China gefunden und damals erfolgreich gezüchtet. In China gedeiht der Pilz dank dem feucht-warmen Klima im Freien, in der Schweiz gelingt dieses heikle Unterfangen nur in klimatisierten Kulturräumen und unter strengen hygienischen Bedingungen. Sein intensives Aroma macht ihn zu einem idealen Begleiter von asiatischen Gerichten, aber auch anders zubereitet bereichert er den Menüplan auf vielseitige Weise. Junge Shii-take sind an der Schnittstelle immer bräunlich, der Hut ist gewölbt und glatt. Weisse Hautreste am Rand sind üblich. Eine leicht zusammengeschrumpfte Haut und ein dunkler Hutrand entstehen bereits bei geringem Aufenthalt in Zimmertemperatur, das Aroma bleibt jedoch schmackhaft.

Produktion

Der sensible Pilz braucht viel Aufmerksamkeit. Das Substrat wird aus Holzschnitzeln aus Schweizer Wäldern, pflanzlichen Zusätzen, Wasser und Körnerbrut hergestellt. Dann wird alles gemischt, mit Dampf desinfiziert und mit der Shii-take-Brut gespickt. Während 18 bis 20 Wochen wird anschliessend das Substrat in geschlossenen Behältern bei 20 Grad gelagert. Das Pilzmycel durchwächst in dieser Zeit das Substrat. Danach zieht der Block in den Kulturraum um, wo sich nach etwa 5 bis 7 Tagen die ersten Fruchtkörper, also die Pilze zeigen. Weitere drei bis vier Tage später kann mit der Ernte begonnen werden.

Handhabung

Der Shii-take sollte nur abgewischt und nicht gewaschen werden, weil er sonst Wasser aufnimmt und an Geschmack

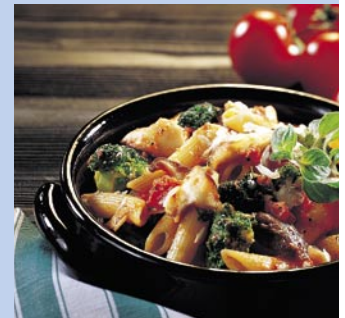


Penne mit Broccoli und Shii-take

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 400 g Penne rigate
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 400 g Broccoli
- 400 g Shii-take
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 1 Dose Tomaten, gehackt
- 1 Bund Oregano
- Parmesan



Broccoli in kleine Röschen trennen und in Salzwasser al dente kochen, abgiessen, abschrecken.

Von den Pilzen die Stiele entfernen, Pilzhüte in Viertel schneiden.

Die Knoblauchzehen schälen, schneiden und im Olivenöl braten. Die Pilze zufügen und kurze Zeit mitbraten. Die Tomaten zugeben und das Ganze 5 Minuten kochen. Broccoli zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Oregano vier Sträusschen beiseite legen für die Garnitur. Den Rest vom Stengel zupfen und in die Sauce geben.

Die Penne in Salzwasser al dente kochen, abgiessen. Den Broccoli und die Penne mit der Sauce mischen. Das Ganze in einer Schüssel anrichten, mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und mit Oregano garnieren. Sofort servieren.

einbüsst. Entfernen Sie immer den Stiel, dieser wird auch bei längerem Kochen nicht weich. Nach dem Kauf können Shii-take noch einige Tage im Kühlschrank gelagert werden, dies jedoch nicht in Plastikhüllen sondern nur in Kartonschachteln oder Papiersäcken. Im Unterschied zu Wildpilzen können Shii-take bei korrekter Lagerung aufgewärmt werden.