Champignon

agaricus bisporus

Zuchtchampignon, mushroom (eng.), champignon (franz.), fungo (ital.), seta (span.), mantar (türk.)

Kategorie
Pflanzen, Pilze

Beschreibung
Champignons aus der Ordnung der Blätterpilze gehören in Europa zu den wahrscheinlich bekanntesten und am häufigsten verzehrten Pilzen. Im Handel erhalten Sie in der Regel Zuchtpilze, die im Dunkeln auf Laub und Stroh mit Dünger gezogen werden. Der Vorteil der Verwendung von Zuchtchampignons besteht darin, dass die Pilze frei sind von Umweltbelastungen.

agaricus bisporus

Herkunft
Der Champignon wird mittlerweile weltweit kultiviert und die verschiedenen Gattungen der Art kommen in freier Natur in weiten Teilen Europas vor. Dem Namen nach hat der Pilz jedoch seine Heimat in Frankreich.

weißer Zuchtchampignon

Aroma
Das Aroma der Zuchtchampignons ist angenehm mild und weist einen leicht mandelartigen bis nussartigen Geschmack auf.

Verwendung
In der Küche ergänzen Champignons gedünstet oder gebraten nahezu alle Speisen. Zusammen mit Thymian, Majoran, Rosmarin, Paprika, Petersilie, Basilikum und insbesonderes mit Knoblauch harmonieren die Pilze mit Eier- und Fleischspeisen.

brauner Zuchtchampignon

Einkauf / Aufbewahrung
Im Handel erhältlich sind allerdings fast ausschließlich Zuchtchampignons, die wild wachsenden Verwandten wie der Wiesenchampignon (agaricus campestris), der Feld- oder Schafchampignon (agaricus arvensis), und der Anis- oder Waldchampignon (agaricus silvicola) besitzen ein intensiveres Aroma. Sie finden diese in Feinkostgeschäften oder eben in der Natur. Beim Kauf sollte darauf geachtet werden, dass die Pilze äußerlich unverletzt und ohne Druckstellen sind. Frische, junge Pilze sind auf der Unterseite noch geschlossen, oder haben noch kräftig rosa gefärbte Lamellen, die später eine schokoladenbraune Farbe annehmen. Bei älteren Pilzen kann sich der Hut grau-rosa färben.

Ersatz

In Europa sind Champignons gut erhältlich, so dass auf einen Ersatz verzichtet werden kann.