

Lion‘s Mane

Wolkig? Bärtig? Steak!

WISSENSWERTES

Der Igelstachelbart (Hericium erinaceus), auch Lion’s Mane genannt, ist der wohl außergewöhnlichste Pilz unseres Sortiments. Auch in unseren Wäldern ist er zu finden, allerdings nur selten.
Für unsere Pilzkenner: Die Stachelbärte gehören wie Täublinge zur Ordnung der Täublingsartigen.
Auch die Forschung interessiert sich für den Pilz: Hericenone aus dem Fruchtkörper und Erinacine aus dem Myzel werden unter anderem im Zusammenhang mit dem Nervensystem und der kognitiven Leistung untersucht.

LAGERUNG

Im Kühlschrank aufbewahren und möglichst frisch verbrauchen.
Für die beste Qualität sollte er innerhalb von etwa einer Woche verzehrt werden.

IN DER KÜCHE

Durch das Komprimieren des ganzen Pilzes entsteht ein bissfestes Steak mit einem außergewöhnlichen Mundgefühl. Das entstandene Steak kann anschließend mariniert oder paniert und nochmals angebraten werden.

Was versteckt sich dort in den Tiefen des Waldes? Ein Wesen - weder Pflanze noch Tier.
Bekannt und zugleich recht unbekannt.
Bëschling, so heisst es.
Oft versteckt und etwas scheu, traut es sich nun heraus aus dem Walde.
Um sich zu zeigen, in all seinen bunten Farben, Formen und Geschmäckern.
Um vielleicht doch bald nicht mehr so fremd und ein willkommener Gast in unseren Küchen zu sein.

All unsere Bëschling Pilze wachsen auf unbehandeltem Hartholzsubstrat und werden anschließend in Temperatur- und Feuchtigkeitskontrollierten Anzuchträumen kultiviert.

Du bist Gastronom oder möchtest größere Mengen bzw. regelmäßig Pilze bei uns bestellen? Dann schreib uns gerne über unsere Website.

Du weißt nicht was du mit den Pilzen kochen sollst? Oder willst einfach nur anderen Pilzbegeisterten zeigen welche leckeren Gerichte du gezaubert hast? In unserer WhatsApp-Kochgruppe kannst du Rezeptideen entdecken, dich inspirieren lassen und deine eigenen Kreationen mit anderen teilen.

Bëschling
Haerebiergstrooss 5
9350 Bastendorf,
Luxemburg

E-mail:info@beschling.lu
Telefon: +352 691 122 023

Website: www.beschling.lu

@BESCHLING.LU

BËSCHLING

Gourmet Mushrooms Luxembourg

Kräuterseitling

Bissfest . Fleischig . Robust





Austernseitling

Zart . Vielseitig . Unterschätzt?

WISSENSWERTES

Der ***Kräuterseitling*** (Pleurotus eryngii) trägt seinen Namen, da er in Wildform nicht wie seine Seitlingsgeschwister auf Holz, sondern auf den Wurzeln der Edeldistel (Eryngium), einem Kraut, wächst.

Sie denken, Sie kennen den ***Austernseitling*** bereits aus dem Supermarkt? Lassen Sie uns Ihnen zeigen, wie wundervoll zart frische Austernseitlinge sind. Die unter Plastikfolie eingesperrten Seitlinge, die seit Tagen schwitzen und verblassen, gegen freie, frisch geerntete Austernseitlinge. Genau deswegen sind wir hier!

LAGERUNG

Bei guter Kühlung ist der ***Kräuterseitling*** in der Regel mindestens 10 Tage haltbar.
Austernseitlinge sollten im Kühlschrank aufbewahrt und möglichst innerhalb von 7 Tagen verzehrt werden.

IN DER KÜCHE

Kräuterseitlinge behalten aufgrund ihrer dichten Gewebestruktur ihre Bissfestigkeit beim Erhitzen. Klassischerweise wird der ***Kräuterseitling*** längs geschnitten und anschließend kross angebraten. Oder auf den Grill gelegt. Oder in Medaillons geschnitten und angebraten. Oder zu Jakobsmuscheln mariniert. Oder mit Käse überbacken serviert. Die Liste geht noch lang und dieser Flyer ist leider jetzt schon zu klein.

Mit dem ***Austernseitling*** ist alles möglich; zu Pulled Pork gerupft; mariniert auf dem Grill; als Gyros zubereitet; paniert und frittiert, usw.

Shiitake

Asiatisch . Umami . Nussig



IN DER KÜCHE

Shiitake können in klassischen Rezepten den Champignon 1:1 ersetzen. Egal ob auf dem Butterbrot, in einer Pilzrahmsauce, oder einem Risotto, der Shiitake ist sehr vielseitig einsetzbar. Am besten sind sie natürlich in der asiatischen Küche aufgehoben, wie z.B. in Woks, Rahmen, etc.
Wichtig ist, sie stets gut anzubraten damit sich die Röstaromen entfalten können.

WISSENSWERTES

In Asien hat der Shiitake-Pilz eine über 1.000-jährige Tradition als hoch angesehener Speise- und Heilpilz. In unseren Wäldern ist er nicht auf natürliche Weise zu finden. Sein hoher Gehalt an Glutaminsäure macht ihn zu einem der Umami-reichsten Lebensmittel überhaupt (Unser fünfter Geschmackssinn). Dies wirkt als natürlicher Geschmacksverstärker und belebt so jedes Gericht. Durch gezieltes Trocknen im Dörrautomaten wird dieser Effekt übrigens nochmals erhöht. Die weißen Punkte auf den Hüten der Shiitake-Pilze sind ein Qualitätsmerkmal; bei zu feuchter Lagerung können sie verschwinden.

LAGERUNG

Bei guter Lagerung können Shiitake im Kühlschrank über eine Woche lang aufbewahrt werden.

Zitronenseitling

Zitrus . Sommerlich . Überraschend





Rosenseitling

Mild . Speckig . Rosa

WISSENSWERTES

Der ***Zitronenseitling*** (Pleurotus citrinopileatus), auch Limonenseitling genannt, ist vor allem in Ostasien zu Hause. Bei uns findet man ihn äußerst selten. Er besticht nicht nur durch seine natürlich leuchtende gelbe Farbe, sondern auch durch seinen außergewöhnlichen Geschmack.

Der ***Rosenseitling*** (Pleurotus djamor) ist ein wärmeliebender Tropenpilz und überzeugt mit seiner intensiven rosa bis lachsfarbenen Färbung und einer zarten, fleischigen Textur. Beim Anbraten entstehen Röstaromen, die manche an Speck erinnern.
Dies macht ihn zu einer beliebten pflanzlichen Fleischalternative.

LAGERUNG

Den ***Zitronenseitlung*** und den ***Rosenseitling*** im Kühlschrank aufbewahren und möglichst schnell verzehren (etwa 4 Tage bei richtiger Kühlung).

IN DER KÜCHE

Zitronenseiltingpasta: Die einzelnen Hüte gut anbraten, Knoblauch und Petersilie hinzugeben und alles würzen. Dann mit gutem Olivenöl verfeinern und mit den Nudeln vermischen. Anschließend den Saft einer halben Zitrone darüber geben - geht immer!
Den ***Rosenseitling*** kross anbraten und anschließend mit Ei oder auf einem Salat genießen. Auch für vegetarische Carbonara oder Pilz-Gyros eignet er sich hervorragend.