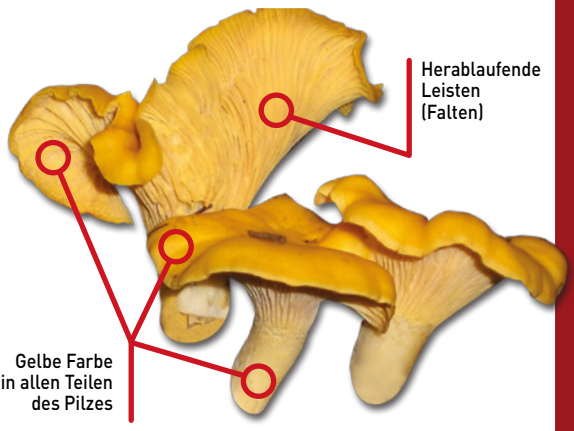
CANTHARELLUS CIBARIUS **UND DIE ENTSPRECHENDE GRUPPE**

DIE PFIFFERLINGE

Keine wirklichen Lamellen

Das Hauptmerkmal dieser Pilze ist die Unterseite des Hutes, welche durch mehr oder weniger stark plissierte Leisten oder Falten durchzogen ist. Sie sind nicht klar vom Fleisch getrennt und bilden keine wirkliche Lamellenstruktur. Weitere Merkmale sind die gelbe Farbe in allen Teilen sowie die kleine bis mittlere Größe dieser Pilze. Sie haben einen angenehm fruchtigen Duft, der von manchen als aprikosenähnlich empfunden wird. Der delikate, pfefferartige Geschmack hat zu dem deutschen Namen Pfifferling geführt, von dem der italienische Name „finferlo" abgeleitet ist.



In der ganzen Welt sehr geschätzt

Die Verwendung von Pfifferlingen ist traditionell nicht nur im Alpenraum, sondern in fast ganz Italien und in fast allen europäischen Ländern verbreitet. Man kann darüber hinaus sagen, dass die Leidenschaft für diese wildwachsenden kleinen und farbige Pilze von Asien bis nach Amerika verschiedene Völker vereint; in den USA ist die „berühmteste" autochthone Art (*Cantharellus formosus*) als Pacific Golden Chanterelle bekannt und wird unter diesem Namen gehandelt. Internationale Standards (UNECE e CODEX Alimentarius), die sich auf das Produkt „frische Pfifferlinge" beziehen, bezeugen die weltweite Handelsbedeutung dieser Pilze.

Eine Gruppe von Arten

Die Pfifferlinge, die in verschiedensten Waldarten, von Nadel- bis zu Laubwäldern, verbreitet sind, bilden in Wirklichkeit eine Gruppe von Arten mit so ähnlichen Merkmalen, dass sie sowohl von ihrem gastronomischen als auch von ihrem ökonomischen Wert her gleichgesetzt werden können.

In der Küche

Seit Jahrhunderten werden die Pfifferlinge als wahre Köstlichkeit betrachtet, die den Tischen reicher Feinschmecker würdig ist; gleichzeitig sind die Pfifferlinge ein Lebensmittel, das von der Bergbevölkerung viel verwendet wird. Sie schmecken auch in den einfachsten Rezepten hervorragend, so in Eierkuchen und Suppen; mit ihrer kräftigen Farbe verschönern sie jede Sauce und Beilage für Nudel-, Polenta- und Reisgerichte; sie begleiten hervorragend Fleisch und Crepes und werden mit Erfolg auch in aufwändigeren Rezepten eingesetzt.

Tiefgefroren

Wie bei vielen anderen wildwachsenden Pilzen stellen heute tiefgefrorene kochfertige Produkte, die das ganze Jahr über verfügbar sind, eine gute Alternative zum frischen Produkt dar.

Getrocknet

Auch die getrockneten Pfifferlinge stellen ein gutes Produkt dar, das sowohl im Hausgebrauch als auch im Gaststättengewerbe Anwendung findet. Sie werden vor dem Trocknen fein geschnitten, um eine gute Rehydratation in lauwarmem Wasser zu erlauben. Da sich ihr delikates Aroma sehr gut im getrockneten Produkt erhält, sind die getrockneten Pfifferlinge besonders gut für Saucen und Beilagen ohne Tomatensauce oder andere sehr starke Aromen geeignet.

PETRUCCI
CIBUS SINCERUS ET SANUS
1991

Bosco Mar S.p.a
Via Ardeatina, 2479 - 00134 Roma
www.boscomar.it

2015 ● Graphic designer: Tomaso Lezzi