

Pioppino / Samthaube

www.pilzhof-wittenhagen.de



Der Pioppino, auch häufig Samthäubchen genannt, gehört zur Familie der Träuschlingsverwandten (Strophariaceae) und zur Ordnung der Champignonartigen (Agaricales).

Besonders italienische und französische Gourmetköche wissen sein extravagantes Aroma schon seit vielen Jahren zu schätzen.

Die Samthaube zeichnet sich durch ihren samtig dunkelbraunem Hut und ihr intensives Aroma aus. Die samtig-braunen Hüte sitzen auf langen, schlanken cremefarbenen Stielen.

Ein weiteres Merkmal frischer Pilze guter Qualität ist ein trockener Hut ohne helle Stellen.

Frische Fruchtkörper des Pioppino schmecken ausgezeichnet. Aber auch ihr hoher Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen ist nicht zu verachten.

Gerade der Vitamin D Anteil, der für gesunde und starke Knochen sorgt, ist hier zu nennen.

Außerdem hält die Samthaube Vitamin B1 und B2 für robuste Nerven und starke Muskeln parat sowie jede Menge Kohlenhydrate für einen lebendigen Energiestoffwechsel.

Unter sämtlichen Pilz-Arten nimmt der Pioppino eine Sonderstellung ein. Er produziert ein einzigartiges extrazelluläres Enzym, Agrocybe-aegerita-Peroxidase (AaP). AaP kann aromatische Verbindungen wie Phenol bromieren oder auch Sauerstofffunktionen in inaktive Moleküle einführen und diese so aktivieren.



Pilzhof Wittenhagen
Dorfstraße 58 b
18510 Wittenhagen
0170 2154156



Pioppino / Samthaube

www.pilzhof-wittenhagen.de



Die Samthaube erfreut sich deutschlandweit wachsender Beliebtheit. Ihr intensives Aroma, welches dennoch nicht aufdringlich ist, macht sie ausgesprochen vielseitig.

Geschmacklich erinnert der Edelpilz an Esskastanien und verleiht Speisen zugleich eine leicht pfeffrige Note ohne aufdringlich zu werden.

Der Pilz bleibt auch nach der Zubereitung knackig fest.

Verwendung und Zubereitung

Der Pioppino kann roh und zubereitet verzehrt werden. Klein gehackt als knackige Zugabe in Blattsalaten, in der Pfanne angebraten, als Füllung gebacken oder in einer cremigen Pasta-Sauce verfeinert er viele Speisen. In der Küche wird die Samthaube komplett mit Hut und Stiel verarbeitet. Nur das Stielende mit Substratresten muss eventuell entfernt werden.

Lagerung

Die optimale Lagertemperatur der Samthaube liegt zwischen 2° und 4°C. Der Pilz ist bei durchgehender Kühlung ca. 7 Tage haltbar.

Nährwert pro 100 g	
Ballaststoffe	5,62 g
Eiweiß	2,8 g
Fett	0,7 g
Kohlenhydrate	2,3 g
Cholesterin	0 g
Mineralstoffe	0,4 g



Pilzhof Wittenhagen
Dorfstraße 58 b
18510 Wittenhagen
0170 2154156

Pilzhof
Wittenhagen

