

Lebensmittel

Kaiserlinge

Allgemeines

Der Pilz wächst in warmen trockenen Gegenden in Süditalien und im Piemont. Der Hut des Kaiserlings kann selten bis zu knapp zwanzig Zentimeter breit werden. Der Blätterpilz hat einen gelben Stiel und einen braun bis orange gefärbten Hut. Zu Beginn seines Wachstums ist er kugelig, noch gänzlich von weißem Pilzmyzel überzogen. Im jugendlichen Stadium drückt der bronzefarbene Eierkopf aus dem Myzel hervor (dann schmecken sie am Besten), bis zuletzt ein schöner Hutpilz vor uns steht.



Es gibt sie von Ende Juli bis Ende September. Wenn es denn überhaupt welche zu kaufen gibt, sollte man unbedingt zugreifen.

Der knackige Pilz der Gattung Wulstlinge ist auch unter den Namen «Kaiserpilz» oder «orange-gelber Wulstling» bekannt. Der Pilz ist mit seinen giftigen Artgenossen, dem Fliegenpilz (*Amanita muscaria*) und dem grünen Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*) verwandt.

Zubereitung

In einem Pilzrisotto färben die Pilze den Risotto beinahe safrangelb. Die Pilze können, dünn aufgeschnitten, auch roh gegessen werden. In Olivenöl sautiert, mit etwas Zitrone, schwarzem Pfeffer und Thymian gewürzt, kommt das sehr feine Aroma gut zur Geltung.

