

## Parasol, Riesenschirmpilz (*Macrolepiota procera*)

Der größte und schönste Schirmpilz ist auch ein sehr guter Speisepilz. Der Stiel muß genattert sein und der Ring darf nicht am Stiel angewachsen sein. Frische Fruchtkörper sollten leicht nussig riechen. Ein Pilz, der nicht in ein Mischpilzgericht gehört. Er hat einen wunderbaren, leicht nussigen Eigengeschmack, den man nicht verfälschen sollte. Am Besten für die Küche sind frische, noch nicht ganz geöffnete Hüte. Der Stiel ist zu hart zum Essen, kann aber getrocknet werden. Gemahlen ergibt er dann gutes Pilzpulver.

Die Hüte schmecken mir persönlich paniert und in der Pfanne gebraten am Besten.

Heiß serviert entfalten die richtig ihren guten Geschmack.

Ein paar frosten wir immer ein. Am Weihnachtsbraten z. B. verfeinern die dann die Soße. Es gibt bei uns noch Varietäten vom Parasol. Der Düstere Riesenschirmling (var. *fuliginosa*) ist deutlich dunkler. Der Rötende Riesenschirmling (var. *Permixta*) färbt sich rotbräunlich. Das kann dem Speisepilzsammler egal sein. Die schmecken alle sehr gut!

Riesenschirmpilze können manchmal auch ganz klein sein . Aber alle Merkmale müssen stimmen, wie der genatterte Stiel und der nicht angewachsene Ring. Manchmal ist der Ring scheinbar angewachsen, dann kann man probieren, ob der nur "angeklebt" ist. Einfach durchtrennen und schauen, ob er sich ablösen lässt!

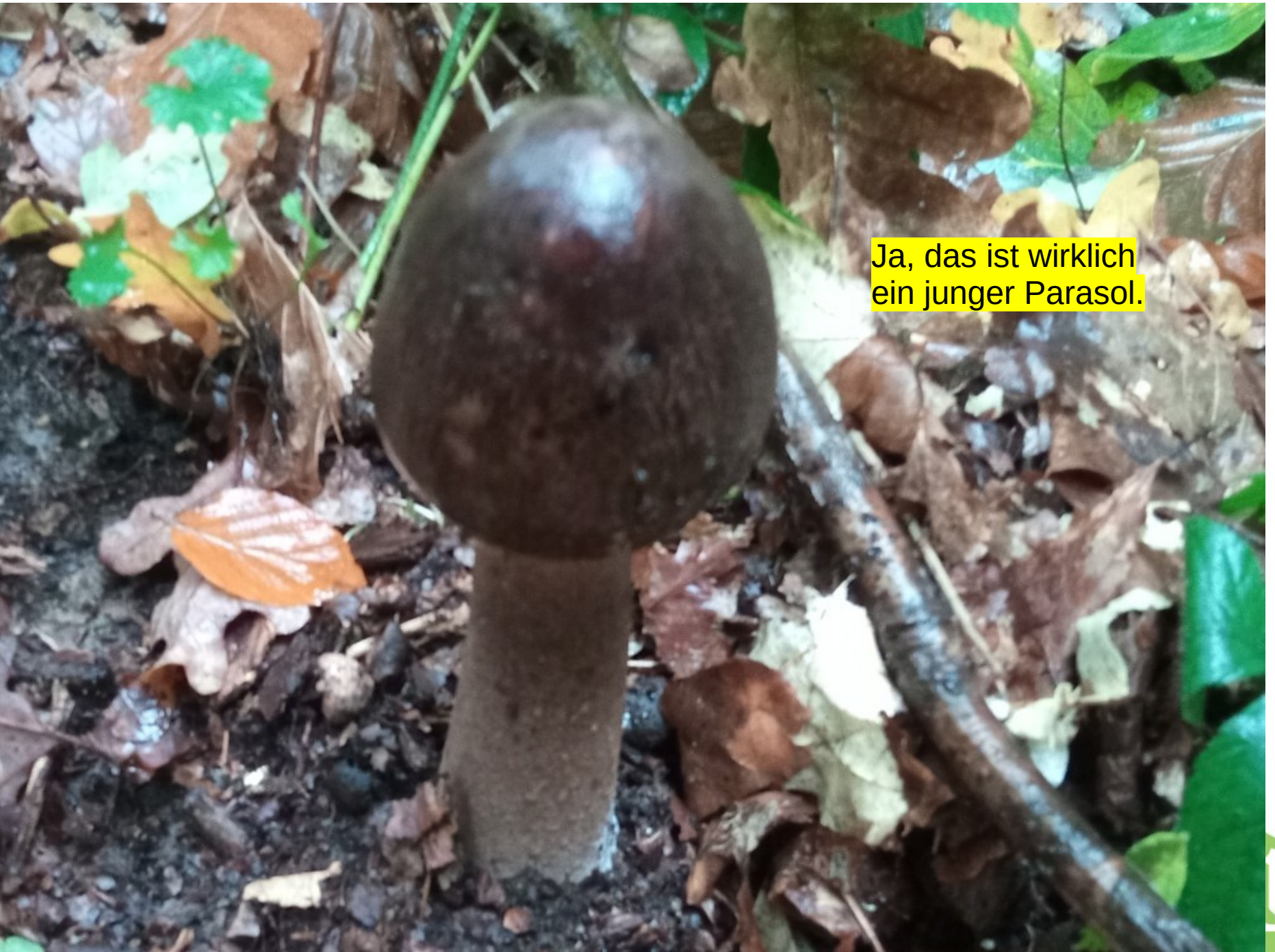






Ein Riesenschirmpilz kann auch mal ganz klein sein.





Ja, das ist wirklich ein junger Parasol.





(*Macrolepiota procera* var. *fuliginosa*)



Die Varietät permixta rötet.





Wenn der Ring scheinbar angewachsen ist,  
wird er einfach durchtrennt. Löst er sich, ist alles gut!

