



Ein einfaches Rezept, das die aromatisch Vielschichtigkeit des Majorans in den Vordergrund rückt. (Zürich, 1/2015)

## CHAMPIGNONS BEAUREPAIRE

**Pilze mit Hüttenkäse, Majoran und Zitrone gefüllt**

Diese einfache kleine Vorspeise habe ich erstmals in unserer Küche an der Rue Beaurepaire in Paris zubereitet indem ich Dinge kombinierte, die ich zufällig im Kühlschrank fand: ein paar Champignons, etwas Crème fraîche, ein Sträußlein Majoran und eine halbe Zitrone. Das Resultat gefiel mir so gut, dass ich die Happen seither immer wieder auftische, wobei ich die Crème fraîche meist durch etwas konsistentere Hüttenkäse ersetze, dem ich ein paar Tropfen Olivenöl beimische.

Der Champion unter den Zuchtpilzen ist zweifellos der Zweisporige Egerling (*Agaricus bisporus*), den man indes meist einfach Champignon, manchmal auch Portobello nennt. Ältere Generationen sprechen auch gern von Pariser Champignons, was durchaus seinen Grund hat, wurden diese Pilze doch zuerst unter Louis XIV. kultiviert: Jean-Baptiste de La Quintinie, der Gartengestalter des Königs, soll die Zucht auf Touren gebracht haben (*Der große Larousse gastronomique*. München, 2009. S. 142). Unter Napoleon wurden Champignons massenweise in den sogenannten Catacombes de Paris im 15. Arrondissement angebaut, aufgelassenen Steinbrüchen unter der Erde. Um 1880 sollen mehr als dreihundert Pilzfarmer unter der

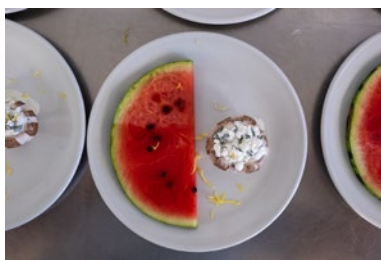


**Das Schlagzeug des Him-**  
**mels** | «Ich folge den Tropfen,  
schwebe von dem abgeschrägten  
Küchenfenster gegenüber aufs  
Dach, hüpfte in den Hof hinab, wo  
die Mülltonnen aus Plastik ste-  
hen, dann hinauf zu dem großen  
Kamin, auf dem fast immer eine  
Möwe sitzt und Richtung Atlantik  
blickt. Der Regen erzählt mir die  
Welt.»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept  
entstand in Zusammenhang mit der hier  
zitierten Episode vom 3. Januar 2015.



Am besten nimmt man die *Champignons Beaurepaire* auf einen oder zwei große Happen in den Mund. So entfaltet sich das Aroma der Kombination optimal.



Für ein sommerliches Menu im Rahmen von Performance Art Giswil habe ich die Champignons mit einer halben Scheibe Wassermelone kombiniert. (9/2018)



Bevor man die Champignons füllen kann, muss man den Stiel herausbrechen und die Haut abziehen. (Zürich, 1/2015)

#### FÜR 8 CHAMPIGNONS

- 5 g frischer Majoran, am Zweig
- 1 EL Zitronenzeste (entspricht der Zeste von ½ Zitrone)
- ½ TL Salz
- ½ TL Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- ½ EL Olivenöl
- 100 g Hüttenkäse
- 8 Champignons (weiss oder braun) mit einem Durchmesser von etwa 5 bis 6 cm
- Einige Blättchen Majoran für die Dekoration
- Etwas Zitronenzeste für die Dekoration

Stadt jährlich tausend Tonnen produziert haben, in schwer zugänglichen Höhlen und Löchern meist (Emily Monaco: *The Secret History of Paris's Catacomb Mushrooms*. In: *Atlas Obscura*. [www.atlasobscura.com](http://www.atlasobscura.com) (abgerufen am 18. Oktober 2018)). Später wurde die Produktion ins Pariser Umland verlegt. Heute werden unter der Stadt offenbar keine Pilze mehr angebaut, der Name *Champignons de Paris* aber ist geblieben.

Geblieben ist auch der Name von Nicolas-Joseph Beaurepaire, einem glücklosen Gouverneur der Festung Verdun in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts. Allerdings war mir die Straße beinahe sympathischer als ich noch in vorwikipedianischer Naivität annehmen durfte, ihr Weg habe wohl einst zu einer besonders schönen «Räuberhöhle» (*Repaire*) geführt.

Die *Champignons Beaurepaire* schmecken sehr voll, blumig und erfrischend zugleich. Ihr Flavour wird klar von dem vielschichtigen und aufgeweckten Aroma des Majoran bestimmt, das durch einen Hauch Zitrone zusätzlich angestachelt wird.

#### Zubereitung

- 1 | Die Blätter von den Majoranzweigen lösen, es sollten etwa 2½ g Blätter zur Verfügung stehen. *Die oberen Teile der Zweige, wo die Stiele sehr fein und weich sind, kann man gut mit verwenden.*
- 2 | Majoran mit Zitronenzeste, Salz und Zucker sorgfältig im Mörser ein wenig zerreiben (aber nicht völlig pürieren).
- 3 | Zitronensaft und Öl unterrühren, mit Hüttenkäse vermischen.
- 4 | Die Stiele aus den Champignons brechen. Von den Lamellen her die Haut von den Hüten ziehen – dabei vergrößert sich der Raum, der gefüllt werden kann. *Man kann die Haut auch nur teilweise von der Hüten ziehen, das sieht sehr dekorativ aus.*
- 5 | Majoran-Hüttenkäse-Mischung auf die Champignons verteilen und mit ein paar Majoranblättchen und etwas Zitronenzeste dekorieren.



Mitten im Winter auf der Suche nach einer sonnenbeschienenen Alpenwiese: Arbeitsblatt zu den *Champignons Beaurepaire*. (1/2015)