

Svampegastronomi

af Flemming Rune



Foranderlig Skælhat i Gribskov, september 2007.



Den foranderlige plet i hattens midte.

Foranderlig Skælhat (*Kuehneromyces mutabilis*) finder man almindeligt fra juli til oktober i store grupper på løvtræsstød og faldne stammer i de fleste slags løvskove. Pletten midt på hatten forandrer størrelse alt efter fugtigheden, og den er helt karakteristisk. Men husk at stokken skal have tydelige, mørke, spidse skæl under ringen, og duften skal være behagelig, svagt sødlig. Tjek efter i din svampebog, at det ikke er Randbæltet Hjelmhhat (*Galerina marginata*), som har hvidfibret stok under ringen og en ram melagtig lugt!

Et stort løvtræsstød kan være et godt voksested i mange år. Den tyske svampebogsforfatter Rose Marie Dähncke samlede i 16 år Foranderlig Skælhat fra det samme stød, og med lidt omhu kan den dyrkes på kævler i haven. Som regel er det dog ikke noget problem at finde den naturligt i skoven, og når man møder den, bliver kurven nemt fuld.

Voksemåden – i tætstillede knipper – gør det let at samle hattene ind, så de ikke kræver nogen yderligere rengøring før tilberedning. Brug

en kniv eller en saks ved plukningen og tag kun de unge hatte. Stokkene er seje, men kan tørres og blendes til svampapulver. Vær meget omhyggelig – Randbæltet Hjelmhhat kan forekomme på samme stød som Foranderlig Skælhat!

Foranderlig Skælhats særdeles markante aroma gør, at den ofte anbefales som smagsgiver til svamperetter med andre arter, der smager mindre kraftigt. Bare en lille håndfuld hatte, skåret ud i meget fine stykker, kan altid give en tam stuvning et ekstra pift. Den er også kendt for at være god til svampesuppe, men jeg synes, at hattene skal blendes i suppen, så man kun får smagen, da deres konsistens ikke rigtig er delikat i en suppe. Dette er dog individuelt, da ikke alle har samme problem med konsistensen.

Vil man nyde den rene, kraftige skælhattesmag, kan man udmærket tilberede dem alene i en ret. Hattenes konsistens efter en tur på panden har godt nok ikke længere det rigtige bid, som svampestykker helst skal have i en god svampestuvning. Men Jørn Gry fra Svampeforeningens



Svampestænger. Fotos Flemming Rune.

bestyrelse har fundet en udvej, hvor svampenes bløde konsistens som tilberedte passer fint. Han har gennem mere end 30 år serveret „Svampestænger“ af butterdej, en ret særlig velegnet til Foranderlig Skælhat, som udmærket kan suppleres med svampe, der har en lidt fastere konsistens, selv dyrkede champignoner (Have-Champignon), som også er ganske aromatiske.

Svampe (hattene) svitses med finthakket porre og løg, der er klaret i smør. Dette blandes i en skål med Philadelphia-flødeost, hvidløg, salt og peber. Butterdejsplader rulles ud til størrelse som en halv avis (30 x 40 cm). Hver side af butterdejspladen klippes op i centimeterbrede strimler (på skrå for at gøre dem ekstra lange) i en tredjedel af pladens bredde. Blandingen anbringes i en stribe på midten, og de opklippede butterdejsstrimler flettes henover hinanden. Svampestængerne pensles med pisket æg og bages ved 225°C i ca. 30 minutter, til de er lysebrune. Serveres med en frisk salat. Stængerne er ideelle til frysning, hvorefter de kan luges på 10-15 minutter i ovnen.

Svampestænger (2 stk.)
500 g hatte af Foranderlig Skælhat eller andre svampe
1/2 porre
1 hakket løg
25 g smør
400 g flødeost, f. eks. Philadelphia naturel
1 fed hvidløg
Salt og peber
2 plader butterdej
1 æg