

Der Eichen-Seitling (*Pleurotus dryinus*)

Hansjörg Beyer, Essener Straße 27, 10555 Berlin

Wie der Name schon sagt, gehört der Eichen-Seitling (*Pleurotus dryinus*), auch Behangener oder Berindeter Seitling genannt, zur Gattung *Pleurotus*, also zu den Seitlingen. Im Gegensatz zu seinem bekannten „Bruder“, dem in vielen Lebensmittelgeschäften erhältlichen Austernseitling (*Pleurotus ostreatus*), weist der Behangene Seitling zunächst ein Velum auf, das später als Rest am Hutrand zurückbleibt. Beide Arten kommen an Laubholz im Spätherbst bzw. Winter vor. Die Hutoberfläche des Eichen-Seitlings ist faserig-feinschuppig, die Blätter und das Fleisch weisen bei älteren Exemplaren gelbliche Einfärbungen auf. Der Pilz lässt sich an diesen Merkmalen leicht erkennen.

Eine ausführliche Beschreibung des Eichen-Seitlings findet sich etwa bei Hennig (1).

Während der Austernseitling in der Literatur fast durchweg als Speisepilz (2) bezeichnet wird, scheint der Eichen-Seitling auf der kulinarischen Seite kaum Anhänger zu haben: „Ungenießbar“, heißt es etwa bei Bon (3), „Kein Speisepilz“ bei Laux (4). Dähncke (5) und Gerhardt (6) treffen ebenfalls keine genauen Aussagen zum Speisewert dieses Pilzes. Hennig immerhin bewertete ihn als „jung essbar, bald aber lederartig zäh“ (ebenda). Ähnlich äußert sich auch Cetto (7). Eine deutlich höhere Wertschätzung bringt hingegen Romagnesi mit der Bezeichnung „(...) assez bon comestible dans la jeunesse(...)“ zum Ausdruck. Er hält den Eichen-Seitling also für einen ziemlich guten Speisepilz im Jugendstadium (8).

Als ich im Spätherbst 2002 ein größeres Exemplar des Eichen-Seitlings mit nach Hause brachte, wollte ich es genau wissen und probierte ihn. Das Ergebnis war eine Pilzsuppe, die ich allemal überzeugend fand. Der Eichen-Seitling ungenießbar? Von wegen!

Das Rezept:

Zutaten: Ein (auch größerer) Hut des Eichen-Seitlings, eine Zwiebel, Speck, eine Mohrrübe, Glasnudeln, Speiseöl, Wasser, Salz, ggf. Zucker und Petersilie, Pfeffer, Muskatpulver, Sojasoße, Mehlschwitze, Gemüsebrühe, Backerbsen.

Zubereitung: Pilz, Zwiebel, Speck und die Mohrrübe in Würfel schneiden. Speiseöl in einem größeren Topf erhitzen, darin die kleingehackte Zwiebel und den Speck anbraten. Danach etwa drei Fingerbreit Wasser hinzugeben, würzen mit Salz, Pfeffer und Muskat, eventuell auch mit etwas Zucker. Anschließend Sojasoße und den Pilz begeben, das Ganze aufkochen. Der Eichen-Seitling gibt seinen würzigen Geschmack an die Suppe ab, die mit einem Teelöffel voll Gemüsebrühe noch abgerundet und mit einer Mehlschwitze etwas andickt wird. Sodann kommen die Mohrrüben-Würfel hinzu, zum Schluss die Glasnudeln und ggf. etwas kleingehackte Petersilie. Wenn die Mohrrüben-Würfel und die Glasnudeln weichgekocht sind, eine Handvoll Backerbsen einstreuen und die Suppe sofort servieren.

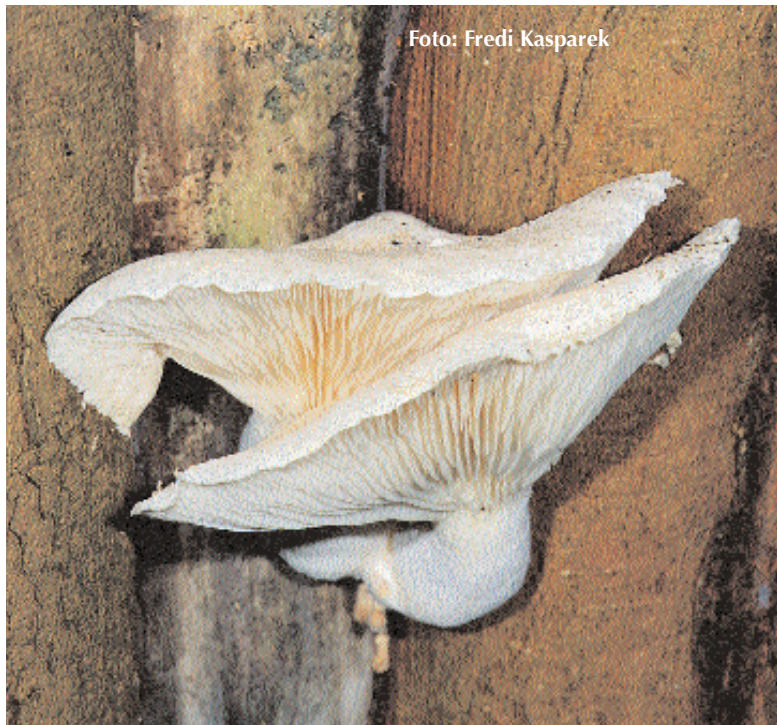


Foto: Fredi Kasperek