

Der Rosenseitling

Der Rosen-Seitling, Rosa Seitling oder Flamingo-Seitling (*Pleurotus djamor*, syn. *P. salmoneo-stramineus*) ist ein Blätterpilz aus der Familie der Seitlingsverwandten. Er besiedelt verletztes oder abgestorbenes Holz und bildet rosafarbene Fruchtkörper aus, die vor allem in Ostasien als Speisepilze beliebt sind.

Der Rosen-Seitling bildet büschelig oder dachziegelartig übereinander wachsende Fruchtkörper aus, die aus der Rinde des befallenen Baumes ragen. Die fächerförmigen, konvexen oder flachen Hüte erreichen ein Ausmaß von 20–50 × 30–70 mm (Breite × Länge) und sind rosa, weiß oder hellgrau.

Der Rosenseitling oder rosafarbener Seitling gehört ebenso wie der Austernseitling und der Limonenseitling zur Familie der Seitlinge. Er wächst in den Tropen und Subtropen Amerikas und Asiens. Daher zählt er zu den eher wärmeliebenden **Edelpilzen**.

Die attraktive Färbung und seine Wuchsform ähnlich einer Rose, machen den Rosenseitling zum Hingucker. In Asien seit langem kulinarisch begehrt findet der Edelpilz auch in Deutschland immer mehr Liebhaber. Er sollte eine kräftige Färbung aufweisen, die Hüte sollten trocken und fest sein.

Die Hüte sind an einem gemeinsamen, nur rudimentär ausgebildeten Stiel angewachsen, der eine weiße Farbe, sowie eine filzige Oberfläche hat. Die gelblichen oder rosafarbenen Lamellen des Rosenseitlings sind herablaufend, verhältnismäßig breit, etwa 4–8 cm lang und engstehend. Sein Sporenabdruck ist beige. Der Pilz verfügt zunächst über ein longitudinales Myzel, das von verzweigten Rhizomorphen bedeckt wird und im Alter oft wollig ist und überirdisch verläuft. Die Pilzfäden sind anfangs weiß, nehmen jedoch einen rosa Farbton an.

Das natürliche Substrat des Rosenseitlings sind vor allem Harthölzer wie Palmen, Gummibäume und Bambus in den Tropen und Subtropen, wo er weit verbreitet ist. Er zersetzt den Ligninanteil des Holzes und verursacht so Weißfäule.

Der Rosenseitling kommt in den Tropen und Subtropen Amerikas und Asiens vor. Sein Verbreitungsgebiet umfasst Süd- und Lateinamerika, Südostasien, Hawaii, Japan und die Antillen.

Verwendung und Zubereitung

Der Rosenseitling entwickelt einen *recht strengen Geruch*, was aber in keiner Weise auf seinen *exquisiten Geschmack* schließen lässt. Sehr kross angebraten, mit ein wenig Pfeffer und Salz ähnelt dieser dem von Speck oder geräuchertem Lachs. Sein attraktives Rosarot verändert der Rosenseitling beim Braten in ein kräftiges Orange.

Lagerung

Die Lagertemperatur bei diesem eher wärmeliebenden **Edelpilz** liegt zwischen 10° und 12° C! Der Rosenseitling ist nur knapp 4 Tage haltbar und sollte am besten sofort verzehrt werden.

