



**Uschi blüht auf / Rezept von Uschi Zezelitsch
19.4.2026**

Kräuterseitling: „Frühlings-Glückspilze“ im Glas als Antipasto

Zutaten:

Kräuterseitlinge

Essig-Sud (Wasser, Essig, Thymianzweig, Salz)

Frischkäse

Frühlingszwiebel

Thymian (klein gehackt)

Rosmarin (klein gehackt)

Knoblauch (klein gehackt oder gepresst)

ev. Chili (klein gehackt)

Zitrone

Olivenöl

Salz, Pfeffer

Pumpernickel (getoastet)

Wildkräuter, grün

gedünstete Karotten oder Rote-Rüben-Mus

ev. essbare Blüten

Wichtiges zuerst: Die Pilze nicht waschen. Sie saugen das Wasser sonst auf und werden matschig.

Die Seitlinge in Scheiben schneiden (0,5 cm) und max. 3 Minuten in einem Sud aus Wasser, Essig, Salz und Thymianzweigen blanchieren.

Herausnehmen, abtropfen lassen oder trocken tupfen und kleinhacken.

Folgende Zutaten vermengen: gehackten Thymian, Rosmarin, einen Hauch Chili, einen Spritzer Zitrone, fein gehackte Frühlingszwiebel und den vorbereiteten Knoblauch. Vorsichtig ein paar Löffel Frischkäse und 1 Esslöffel Olivenöl unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und wenn Zeit bleibt, etwas im Kühlschrank durchziehen lassen.

Zum Gaumenschmaus kommt jetzt ein Augenschmaus dazu.

Ich lege getoasteten Pumpernickel (rund geschnitten) auf den Boden von runden, weiten Gläsern, lege ein farbiges Mus (zB gedünstete Karotten oder Rote-Rüben) darauf, als nächste Schicht den Kräuterseitlingsaufstrich. Dann noch klein geschnittene grüne Kräuter (im heutigen Fall Vogelmiere) und dekoriere mit kleinen, eingelegten Seitlingen, etwas Vogelmiere und essbaren Blüten.