

Kritharaki-Risotto mit Gyros-Pilzen und Gurken

Für zwei Personen

Für das Risotto:

250 g Kritharaki	2 St. Frühlingszwiebeln	1 rote Zwiebel
1 Chilischote	1 Zitrone	50 g Oliven
100 g Feta	80 g griech. Joghurt	50 g Hartkäse
500 ml Gemüsefond	50 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Pilze:

200 g Austernpilze	1 TL getrock. Oregano	1 TL getrock. Thymian
1 TL getrock. Majoran	1 TL edels. Paprikapulver	1 TL gemahl. Koriander
1 TL gemahl. Kreuzkümmel	1 TL Chiliflocken	1 TL Zimt
10 ml Olivenöl		

Für die marinierten Gurken:

1 Gurke	1 Zitrone	2 St. Frühlingszwiebeln
$\frac{1}{4}$ Bund Blatt Petersilie	50 g Walnüsse	Zucker
Salz		

Für das Risotto:

Die rote Zwiebel abziehen und fein würfeln. Chilischoten längs halbieren und in Ringe schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und den weißen Teil in Ringe schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl leicht anschwitzen. Den Saft einer Zitrone (50 ml) auspressen. Kritharaki hinzugeben und mit Zitronensaft ablöschen. Anschließend mit etwas Fond ablöschen. Das Ganze 2-3 Mal wiederholen. Oliven in Ringe schneiden und mit in den Topf geben. Nach kurzer Zeit die Herdplatte ausschalten. Den Feta in den Topf bröseln, Joghurt hinzugeben. Hartkäse reiben und in das Risotto geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pilze:

Pilze in feine Streifen schneiden und bei hoher Hitze in einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten. Anschließend mit den Gewürzen würzen.

Für die marinierten Gurken:

Gurke waschen, die Kerne entfernen, schneiden und sofort salzen, um das Wasser zu entziehen. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Gurke mit etwas Zucker und Zitronensaft würzen. Zuletzt das Grüne der Frühlingszwiebeln schneiden und hinzufügen. Walnüsse klein hacken und auf dem Gurkensalat verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Franziska Braun am 28. Juli 2022