

Gurken-Röllchen mit Feta und orientalischem Risotto

Für 4 Personen

Für den Risotto:

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel	$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver, geräuchert	150 g Risottoreis
100 ml trockener Weißwein	500 ml Gemüsebrühe	1 Salzzitrone
80 g Pecorino	1 Bund glatte Petersilie	1 Prise Chiliflocken
80 g Butter		

Für die Gurkenröllchen:

2 feste Salatgurken	2 Limetten	4 EL Sojasauce
4 EL Olivenöl	1 TL Honig	1 Chilischote
200 g Feta-Käse		

Für den Risotto Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln.

In einem Topf das Olivenöl erhitzen, Schalotte und Knoblauch darin farblos andünsten.

Kreuzkümmel und Paprikapulver untermischen, den Reis zugeben und kurz mitanschwitzen.

Mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen.

In der Zwischenzeit die Brühe in einem Topf aufkochen.

Nach und nach etwas heiße Brühe zum Reis gießen und unter Rühren einkochen lassen.

Der Reis muss 20-30 Minuten mit noch leichtem Biss köcheln.

In der Zwischenzeit die Gurken putzen, waschen und der Länge nach mit einer Gemüsereibe oder einem Käsehobel 12 langen Streifen abziehen. Die Streifen sollten dünn genug sein, um sich leicht aufrollen zu lassen, dabei aber nicht durchbrechen.

Von den Limetten den Saft auspressen.

Für die Marinade Sojasauce, Limettensaft, Olivenöl und Honig verrühren.

Die Chili längs halbieren, putzen, waschen, die Kerne ausstreichen, Chili fein hacken und unter die Marinade mischen. Die Gurkenstreifen 10 bis 15 Minuten in der Marinade ziehen lassen. Feta in feine Würfel schneiden.

Die Salzzitrone abtropfen lassen, dann in Würfel schneiden.

Pecorino fein reiben.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln. Petersilienblätter abzupfen und in Streifen schneiden.

Die Gurkenstreifen aus der Marinade nehmen und jeweils mit Feta belegen und dann wie eine Roulade fest aufrollen.

Kurz vor Ende der Garzeit vom Risotto die Salzzitrone und Chiliflocken untermischen.

Butter und Pecorino unterrühren und den Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie darüber streuen.

Risotto auf Teller geben und die Gurkenröllchen darauf anrichten.

Tarik Rose am 25. März 2022