

Austernpilz-Gyros mit Ziegenkäse-Espuma, Kimchi, Pilaw

Für zwei Personen

Für die Würzpaste:

2 Knoblauchzehen 2 EL Hoisinsauce 1 TL Chiliflocken
1 TL brauner Zucker

Für das Kimchi:

200 g Weißkohl 1 Karotte 2 Frühlingszwiebeln
1 EL Salz Salz Pfeffer

Für das Gyrosgewürz:

2 Knoblauchzehen 4 EL geriebener Oregano 4 EL geriebener Thymian
4 EL geriebener Rosmarin 2 EL edelsüßes Paprikapulver 1 EL Kreuzkümmel
2 TL Korianderpulver 1 TL Chiliflocken 1 Msp. Zimt
1 EL Salz 2 EL schwarzer Pfeffer

Für die Pilze:

500 g große Austernpilze 50 ml Olivenöl 10 g Butterschmalz
Salz Pfeffer

Für das Ziegenkäse-Espuma:

240 g Ziegenfrischkäse 100 g Sahne 100 g Sauerrahm
75 g Gemüsefond 1 Prise Salz 1 Prise Schwarzer Pfeffer

Für den Pilaw:

200 g Jasminreis 2 EL Reismudeln 1 Zwiebel
400 ml Gemüsefond

Für die Würzpaste: Den Knoblauch abziehen und fein reiben. Mit Chiliflocken, Hoisinsauce und Zucker zu einer Paste vermischen.

Für das Kimchi: Karotte schälen und in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln in kleine Röllchen schneiden. Kohl in feine Streifen schneiden und zusammen mit Karotten, Frühlingszwiebeln und dem Salz mischen und fest kneten. 15 Minuten ziehen lassen und abspülen. Mit der Würzpaste von oben vermengen und nochmals durchkneten, mit Pfeffer und Salz abschmecken und (bei genug zeit) in ein Glas füllen. Im Kühlschrank lagern.

Für das Gyrosgewürz: Knoblauch abziehen und fein reiben. Mit Oregano, Thymian, Rosmarin, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Korianderpulver, Chiliflocken, Zimt, Salz und Pfeffer zu einem Gewürz vermischen. Man kann als Alternative auch eine fertige Gyrosmischung kaufen und verwenden.

Für die Pilze: Austernpilze in grobe Stücke reißen und in Olivenöl anbraten, Butterschmalz dazugeben. Gyrosgewürz drüber geben. Eventuell noch mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Ziegenkäse-Espuma: Ziegenfrischkäse, Gemüsefond, Sauerrahm und Salz und Pfeffer in einem Standmixer fein pürieren. Abschließend Sahne unterrühren und alles in eine Siphonflasche füllen und kühl stellen.

Für den Pilaw: Einen Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen. Zwiebel abziehen und kleinhacken. Reis in einer Pfanne mit Zwiebeln und Reismudeln anrösten.

Mit Gemüsefond ablöschen, kurz aufkochen lassen, Deckel drauf geben, die ganze Pfanne in den Ofen geben und ca. 17 Minuten garen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 31. August 2022