



Kritharóto – Kritharaki Risotto mit Pilzen

Ein Rezept von Nadia-Alexia Challah

Zutaten (für vier Portionen):

500 g	Kritharaki (Reisnudeln)
400 g	Austernseitlinge oder Pilze nach Wahl
20 g	getrocknete Steinpilze oder Pilze nach Wahl
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
2 EL	Tomatenmark
1 TL	Zucker
200 ml	Weißwein (alternativ: Saft einer halben Zitrone)
Ca. 1000 ml	warme Gemüsebrühe
100 ml	leicht aufgeschlagene Sahne
8 Zweige	frischer Thymian
	Natives Olivenöl Extra
	Meersalz
	Pfeffer
200 g	Fetakäse (Alternative: Graviera (griechischer Hartkäse) oder Parmesan)

Zubereitung:

Zunächst die getrockneten Pilze in 200 ml lauwarmem Wasser für 20 Minuten einweichen, danach aus dem Wasser nehmen, fein hacken und das Einweichwasser zur Seite stellen.

Zwiebeln und eine Knoblauchzehe fein hacken. Frische Pilze säubern (mit einer Bürste oder Küchentuch) und ein Viertel der frischen Pilze klein hacken. In einen Topf etwas Olivenöl geben und zunächst eine gehackte Zwiebel mit dem Tomatenmark und einem Teelöffel Zucker glasig anbraten. Anschließend die gehackten frischen und getrockneten Pilze sowie den Knoblauch hinzufügen, weiterbraten und nach etwa einer Minute das Kritharaki kurz mitbraten. Anschließend mit dem Wein oder dem Zitronensaft ablöschen. Hitze reduzieren und nun wie beim Risotto etwas Brühe zum Kritharaki gießen, einziehen lassen und immer wieder nachgießen (rund 15 Minuten lang). Das Kritharaki sollte noch etwas Biss haben. Eventuell noch etwas mehr/weniger Brühe oder Wasser verwenden.

Als nächstes Olivenöl in eine Pfanne geben und die zweite Zwiebel anbraten. Die restlichen frischen Pilze sowie eine halbierte Knoblauchzehe und die Thymianzweige mitbraten, bis die Pilze durch sind. Ein paar Pilze sowie die Thymianzweige für das Topping zur Seite legen. Knoblauchzehe entfernen.

Die leicht aufgeschlagene Sahne kurz vor dem Servieren unter das Kritharóto rühren. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und etwas Salz abschmecken. Die gebratenen Pilze und eventuell ausgetretene Flüssigkeit ebenfalls unter das Kritharóto mischen. Die Portionen auf die Teller verteilen, Fetabrösel darauf streuen. Die zur Seite gelegten Pilze sowie einen Thymianzweig als Topping auf das Gericht legen und servieren.