



Cremiges Zitronenrisotto mit Magic-Dust-Pilzen, schwarzem Knoblauch, Parmesan-Chips und Zitronenfilets

Für 2 Personen

Zutaten

Für das Risotto:

- 180 g Risottoreis (z.B. Arborio)
- 1 kleine Schalotte, fein gewürfelt
- 600 ml heiße Gemüsebrühe (nach Bedarf mehr)
- 50 ml trockener Weißwein (alternativ mehr Brühe)
- Abrieb von 1 Bio-Zitrone
- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL Hefeflocken
- 2–3 EL veganer Parmesan, gerieben
- 2 EL vegane Butter oder Olivenöl
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Für die Magic-Dust-Pilze:

- 200 g gemischte Pilze (z.B. Kräuterseitlinge, Champignons)
- 1–2 TL Magic Dust (siehe Rezept unten)
- 1 EL Olivenöl

Für den Kräutersalat:

- 1 Handvoll Rucola
- 1 Handvoll Wildkräuter (z.B. Pimpinelle, Schafgarbe, Sauerampfer)
- 1 TL Magic Dust
- 1–2 EL Zitronensaft
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Für die Parmesan-Chips:

- 3–4 EL veganer Parmesan

Optional:

- 2–3 Zehen schwarzer fermentierter Knoblauch (in feinen Scheiben oder zerdrückt)

Für die Zitronenfilets:

- 1 Bio-Zitrone → filetieren, Kerne entfernen

Magic Dust (Gewürzmischung)

Ergibt eine größere Menge – luftdicht lagern.

- 8 EL Paprikapulver (mild)
- 4 EL Salz
- 4 EL brauner Zucker
- 2 TL Senfpulver
- 4 EL Chilipulver
- 4 EL Kreuzkümmel (gemahlen)
- 2 TL schwarzer Pfeffer (gemahlen)
- 4 EL Knoblauchpulver
- 2 TL Cayennepfeffer

Alles gut vermischen.



Zubereitung

- 1. Pilze marinieren:**
Pilze putzen und in Stücke schneiden. Mit Olivenöl und Magic Dust vermengen. Mindestens 10 Minuten ziehen lassen.
- 2. Risotto kochen:**
Schalotten in etwas Olivenöl anschwitzen. Risottoreis hinzufügen und glasig rühren. Mit Weißwein ablöschen, kurz einkochen lassen. Nach und nach heiße Brühe angießen und unter Rühren köcheln lassen, bis der Reis cremig, aber noch bissfest ist. Zum Schluss Zitronensaft, Zitronenabrieb, vegane Butter, Hefeflocken und Parmesan unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3. Pilze braten:**
Marinierte Pilze in einer heißen Pfanne mit wenig Öl goldbraun anbraten. Warmhalten.
- 4. Parmesan-Chips:**
Eine beschichtete Pfanne erhitzen. Parmesan in kleinen Kreisen hineinstreuen. Bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, wenden, herausnehmen, auf Küchenpapier abkühlen lassen.
- 5. Salat marinieren:**
Rucola und Wildkräuter mit Zitronensaft, Olivenöl, Magic Dust, Salz und Pfeffer marinieren.
- 6. Zitronen filetieren:**
Zitrone schälen, Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden.
- 7. Anrichten:**
Risotto in tiefe Teller geben. Magic-Dust-Pilze darauf verteilen, mit schwarzem Knoblauch garnieren. Kräutersalat darauflegen, Parmesan-Chips dazugeben. Zum Abschluss die Zitronenfilets dekorativ auf dem Risotto verteilen.