

Knuspriger Käse-Taler mit rahmigem Gurken-Dill-Salat

Zutaten für 4 Personen

150 g Schafskäse (Feta)
150 g Hüttenkäse
150 g Bergkäse, gerieben
2 Lauchzwiebeln
2 EL geriebene Mandeln
1 EL Semmelbrösel
1 Ei
50 g Panko-Brösel
2 EL Butter

1 Salatgurke
Salz
3 EL Sauerrahm
3 EL weißer Balsamicoessig
1 TL Zucker
1 EL frischer Dill, gehackt
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Schafskäse zerkrümeln und mit Hüttenkäse und Bergkäse vermengen. Lauchzwiebeln putzen, in feine Röllchen schneiden und zugeben. Geriebene Mandeln, Semmelbrösel und verquirltes Ei zugeben und alles zu einem Teig vermengen. Diesen 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Panko-Brösel mit den Händen fein zerreiben. Aus dem Käseteig kleine Portionen abnehmen und zu Talern formen, diese in Panko wenden und in Butter beidseitig ausbacken.

Salatgurke schälen, längs halbieren und die Samen herauskratzen. Dann in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Gurken salzen, 10 Minuten ziehen lassen und ausdrücken. Den Sauerrahm, den Balsamicoessig, den Zucker und den Dill untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die knusprigen Käse-Taler auf 4 Teller verteilen und mit dem rahmigen Gurken-Dill-Salat servieren.

Hähnchen-Gyros mit Austernpilzen

Zutaten für 4 Personen

4 kleine Hähnchenbrustfilets ohne Haut, je ca. 125 g
2 TL getrockneter Oregano
1 TL getrockneter Thymian
1/2 TL mildes Paprikapulver
1 TL Salz
1/2 TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Msp. Cumin oder gemahlener Kümmel
3 EL Olivenöl

200 g frische Austernpilze
1 rote Zwiebel, geschält
1 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen, geschält
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

200 g griechischer Joghurt
1 TL frische Minze, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, geschält
Salz
Zucker

Zubereitung

Hähnchenbrustfilets in dünne Streifen schneiden. Oregano, Thymian, Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Cumin und Olivenöl verrühren. Die Marinade über das Fleisch geben und alles gut vermengen. Das Gyros in einer beschichteten Pfanne scharf anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Austernpilze und Zwiebel in Streifen schneiden und in derselben Pfanne mit Olivenöl anbraten. Knoblauch pressen und unterrühren. Dann das Fleisch zurück in die Pfanne geben und gut durchschwenken. Je nach Geschmack nochmals abschmecken.

Joghurt mit Minze, gepresstem Knoblauch, Salz und Zucker vermengen.
Hähnchen Gyros auf 4 Tellern anrichten und den Joghurt-Minze-Dipp dazu reichen.