

# Meatball-Risotto mit Beeren-Blitz-Marmelade

---

😊 [happy-mahlzeit.com/2021/07/22/meatball-risotto-mit-beeren-blitz-marmelade](https://happy-mahlzeit.com/2021/07/22/meatball-risotto-mit-beeren-blitz-marmelade)

## Zutaten für 2 Personen

### Für den Risotto:

- 200 g Risotto-Reis
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 125 ml trockener Weißwein
- 750 ml Gemüsefond
- 70 g Parmesan
- 70 g Butter
- 12 Safranfäden
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

### Für die Marmelade:

- 50 g Himbeeren
- 50 g Johannisbeeren
- 50 g Erdbeeren
- 1 Zitrone
- 50 ml trockener Rotwein
- 30 g brauner Zucker
- Chili aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### Für die Meatballs:

- 100 g Kalbshackfleisch
- 50 g Schweinehackfleisch
- 50 g Morbier-Käse
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Ei
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL getrockneter Oregano
- 3 EL Butterschmalz

- Salz
- Schwarzer Pfeffer

**Zubereitung:**

Für die Meatballs Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken, kurz andünsten. Danach mit Hackfleisch, Petersilie und Ei vermengen. Mit Oregano, Paprika, Salz und Pfeffer würzen und zu Bällchen formen. Käsewürfel in die Mitte der Bällchen pressen, sodass der Käse vom Fleisch umschlossen ist. Die Bällchen in einer Pfanne mit Butterschmalz rundum ca. 8 Minuten scharf anbraten.

Für die Blitz-Marmelade Erdbeeren und Johannisbeeren vom Grün befreien und mit Himbeeren, Zucker und Basic Texture in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer pürieren. Mit etwas Abrieb der Zitrone, wenig Zitronensaft, Chili und Pfeffer abschmecken.

Für den Risotto Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in einem weiteren Topf mit Butter glasig anschwitzen. Reis hinzufügen und ebenfalls kurz andünsten. Mit Weißwein ablöschen. Fond nach und nach angießen und verkochen lassen. Dabei ständig rühren, bis sich eine cremige Konsistenz ergibt. Parmesan reiben, vor dem Servieren mit Parmesan und Safran abbinden. Salzen und pfeffern.

Den Meatball-Risotto mit der Beeren-Blitz-Marmelade auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Christian Stübinger

Quelle: Die Küchenschlacht vom 18. Juli 2016

Episode: ChampionsWeek / Fusionsküche