

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. Juli 2022 ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Lukas Scholz

Paprika-Risotto mit Hackbällchen

Zutaten für zwei Personen

Für das Paprika-Parmesan-Risotto:

200 g Risotto
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 orange Paprika
1 Schalotte
100 g Parmesan
1 L Gemüsefond
100 ml trockenen Weißwein
1 Prise geräuchertes Paprikapulver
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen vorheizen und die Grillfunktion einstellen.

Paprika waschen, halbieren, entkernen und von Scheidewänden und Kernen befreien. Mit der Hautseite nach oben auf einem Backblech platzieren und in den Ofen geben. Solange grillen bis die Haut schwarz ist und Blasen wirft. Schalotte abziehen und würfeln. In einer hohen Pfanne mit Olivenöl andünsten. Risotto waschen und zu den Schalotten in die Pfanne geben. Mit dünsten bis beides glasig ist. Mit Weißwein ablöschen. Gemüsefond in einem Topf aufkochen lassen. Nach und nach heißen Gemüsefond zum Risotto geben und umrühren. Jedes Mal, wenn Fond aufgesogen wurde, neuen hinzugeben und umrühren. Wiederholen bis das Risotto die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Paprika aus dem Ofen nehmen, Haut abziehen und klein würfeln. Parmesan fein reiben. Kurz vor Ende der Risotto-Garzeit Paprika, Paprikapulver und Parmesan unter Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Paprika unter dem Grill schwarz werden lassen, dann aus dem Ofen holen und ein feuchtes Küchenhandtuch darüber legen. Kurz abkühlen lassen, dann lässt sich die Haut ganz leicht ablösen.

Für die Hackbällchen:

500 g gemischtes Hackfleisch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Ei
30 ml Milch
4 EL Semmelbrösel
3 EL Tomatenketchup
1 ½ EL mittelscharfer Senf
1 Prise Chiliflocken
2 Zweige glatte Petersilie
Butterschmalz, zum Braten

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und grob zerteilen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Ei aufschlagen und in einen Mixbecher geben. Semmelbrösel, Milch, Ketchup, Senf, Chiliflocken, Petersilie, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und mit einem Pürierstab pürieren. Entstandene Masse mit dem Hackfleisch vermengen und kleine Bällchen formen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Hackbällchen darin von allen Seiten anbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.