

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. September 2022 ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Janko Seifert

Tomaten-Risotto mit Hackfleischbällchen und Basilikum-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für das Tomaten-Risotto:

200 g Risotto
 3 Tomaten (San Marzano)
 3 Schalotten
 100 g Parmesan
 50 g Butter
 100 ml Weißwein
 800 ml Geflügelfond
 1 Lorbeerblatt
 3 Zweige Thymian
 3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Geflügelfond in einem Topf erhitzen. Schalotten abziehen und in einem Topf mit Olivenöl andünsten. Anschließend Risotto dazugeben und anschwitzen. Lorbeerblatt hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen und nach und nach Geflügelfond unter Rühren hinzugeben. Tomaten waschen, fein würfeln und nach circa 8 Minuten hinzugeben. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Zum Risotto geben und umrühren. Parmesan fein reiben. Parmesan und Butter unterrühren, vom Herd nehmen und abgedeckt ziehen lassen. Nach circa 3 Minuten umrühren und gegebenenfalls etwas Fond oder Wasser hinzugeben, um gewünschte Konsistenz zu erreichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Hackfleischbällchen:

200 g Rinderhackfleisch
 1 Ei
 100 g Parmesan
 30 g Semmelbrösel
 1 Zweig glatte Petersilie
 3 Zweige Thymian
 ½ TL Piment d' Espelette
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei aufschlagen. Petersilie und Thymian abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Parmesan fein reiben. Rinderhack, Ei, Petersilie, Thymian, Semmelbrösel und Parmesan vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Piment d' Espelette würzen. Anschließend zu kleinen Bällchen formen und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten.

Für das Basilikum-Pesto:

1 Zitrone
 50 g Pinienkerne
 30 g Parmesan
 2 Bund Basilikum
 100 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Parmesan reiben. Alles in einem Standmixer grob mixen. Zitrone waschen und Schale abreiben. Danach mit Salz, Pfeffer und dem Abrieb einer halben Zitrone abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.