

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Oktober 2022** ▪  
**Finalgericht von Johann Lafer**



**Emmer-Blumenkohl-Risotto mit scharfen  
 Rinderhackbällchen in Chilisauce und gerösteten  
 Mandeln**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Emmer-Blumenkohl-Risotto:**

100 g Emmer  
 50 g Risottoreis  
 250 g Blumenkohlrosen  
 1 Schalotte  
 2 Knoblauchzehen  
 60 g Butter  
 50 g Taleggio-Käse  
 100 ml Weißwein  
 400 ml Hühnerfond  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Emmer drei Stunden in Wasser einweichen.

Den Hühnerfond in einen Topf geben und erhitzen.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken bzw. würfeln. 30 g Butter, Schalotte und Knoblauch gemeinsam in einen Topf geben und ohne Farbe anbraten. Weißwein dazugeben und aufkochen lassen.

Emmer und Risottoreis unterrühren und den heißen Fond nach und nach unter ständigem Rühren zugeben.

Blumenkohl grob hacken. Sobald der Reis und Emmer zu 2/3 gegart sind, Blumenkohl begeben und mit dem restlichen Fond fertig garen. Restliche Butter und Taleggio-Käse unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Chilisauce:**

1 kleine Chilischote  
 1 Knoblauchzehe  
 ½ Limette, davon Abrieb  
 2 EL Sojasauce  
 2 EL Honig  
 2 EL Balsamico

Chilischote sehr fein hacken. Knoblauch abziehen und fein reiben.

Limette unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Chili, Knoblauch, Limettenabrieb, Sojasauce, Honig und Balsamico in einer Schüssel verrühren und beiseitestellen.

**Für die Rinderhackbällchen:**

200 g Rinderhackfleisch  
 1 Frühlingszwiebel  
 1 EL fein geschnittene rote Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 1 TL fein geriebener Ingwer  
 1 EL Sriracha Sauce  
 1 EL Sesamöl + 2 EL Sesamöl zum  
 Braten

Frühlingszwiebel putzen und fein hacken. Rote Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Ingwer fein reiben. Hackfleisch,

Frühlingszwiebel, rote Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Sriracha Sauce und 1 EL Sesamöl in einer Schüssel vermischen. Dann jeweils 1 EL Hackfleischmasse abstechen und zu Bällchen formen.

Eine beschichtete Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Das Sesamöl hineingeben und die Fleischbällchen rundherum etwa 5 Minuten braten, bis sie schön gebräunt sind. Die zuvor hergestellte Chilisauce hinzufügen und weitere 5 Minuten garen. Dabei behutsam umrühren, sodass sich die Sauce um die Bällchen legt.

**Für die Garnitur:** Estragon abbrausen und trockenwedeln. Butter in einem Topf erhitzen und darin Estragon und Mandeln kräftig rösten. Als Topping auf das Gericht geben.  
50 g gehackte Mandelkerne  
3 EL Butter  
1 Zweig Estragon

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Olga:** *Olga benutzte keine zusätzlichen Zutaten für das Gericht.*  
*keine*

**Zusatzzutaten von Cordula:** *Zitronenabrieb und Crème fraîche benutzte Cordula für das Risotto. Das Brot weichte sie in Wasser ein und gab es zur Hackmasse.*  
*Zitrone*  
*Brot*  
*Crème fraîche*

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Oktober 2022** ▪  
**Zusatzgericht von Johann Lafer**



**Enten-Kürbis-Strudel mit pikantem Paprikagemüse**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Strudel:**

400 g Kürbis  
 350 g Entenbrust  
 70 g grober Speck  
 1 mittelgroße rote Zwiebel  
 20 g Ingwer  
 3 Knoblauchzehen  
 4 Strudelblätter oder Filoteig  
 2 Eier  
 2 Zweige Petersilie  
 50 g heller Sesam  
 Chili, aus der Mühle  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Speck würfeln. Ingwer klein schneiden. Alles mit ein wenig Öl in einer Pfanne anbraten und anschließend durch den Fleischwolf geben.

Kürbis in Spalten schneiden und mit der Petersilie ebenfalls durch den Fleischwolf geben. Entenbrust mit Haut ebenfalls klein schneiden und durch den Fleischwolf ziehen. Wenn man keinen Fleischwolf zu Hause hat, kann man die Füllung auch mit einem Multizerkleinerer herstellen.

Mischung mit Pfeffer, Chili und Salz würzen und ein Ei unterheben.

Zwei Strudelteigblätter übereinander legen und Füllung am Ende längs draufgeben. Eier verquirlen und Enden damit einstreichen. Teig links und rechts einschlagen und aufrollen, wieder mit Ei einpinseln und mit Sesam bestreuen. Rolle für 20 Minuten im Ofen goldbraun ausbacken.

**Für das Gemüse:**

2 gelbe Spitzpaprika  
 2 rote Spitzpaprika  
 1 rote Zwiebel  
 2 Knoblauchzehen  
 2 Frühlingslauch  
 40 g Olivenöl  
 200 ml Gemüsefond  
 1-2 kleine rote Chilischoten  
 1 kleine Stück Ingwer  
 1 TL Paprikapulver  
 1 EL Ajvar  
 1 EL Petersilie  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzpaprika halbieren, entkernen und klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Paprika, Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne in Öl anbraten. Mit Paprikapulver würzen und Ajvar dazugeben und mitrösten. Mit Gemüsefond aufgießen und sämig einköcheln lassen. Chili klein schneiden und dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und ein wenig Ingwer reinreiben. Frühlingslauch waschen, in schräge Ringe schneiden und am Ende unterheben. Petersilie ebenso. Alternativ kann man Schnittlauch verwenden.

Paprikagemüse auf Teller geben. Strudel in Scheiben schneiden, drauflegen und servieren.