

▪ **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*