

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. April 2025** ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Lammhackbällchen in einer Essenz von roter Paprika

Zutaten für zwei Personen

Für die Hackbällchen:

300 g Lammhackfleisch
 40 g altbackenes Brötchen
 2 Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 1 Ei
 100 ml Milch
 800 ml Lammfond
 1 Zweig Petersilie
 ½ Zweig Rosmarin
 ½ Zweig Thymian
 1 TL Chiliflocken
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Milch aufkochen, Brötchen hineingeben und einweichen lassen, dann das Brötchen zerkleinern und etwas ausdrücken.

Lammfond in einem Topf erwärmen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Rosmarinnadeln und Thymianblättchen abzupfen und jeweils einen Teelöffel davon fein hacken. Petersilie hacken. Schalotte, Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Chiliflocken in Olivenöl anbraten.

Lammhackfleisch mit Ei, ausgedrücktem Brötchen, angebratener Schalotten-Kräuter-Mischung und Petersilie vermischen. Masse kneten, salzen und pfeffern, anschließend kurz ziehen lassen.

Aus der Masse Bällchen mithilfe eines Eisportionierers formen und im Lammfond langsam einziehen lassen.

Für die Paprikaessenz:

2 rote Paprikaschoten
 2 Karotten
 2 rote Zwiebeln
 2 Knoblauchzehen
 1-2 cm Ingwer
 1 Zitrone, Abrieb & Saft
 50 g kalte Butter
 Salz, aus der Mühle

Paprika halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Zwiebel halbieren. Paprika, Karotten, Zwiebel und Knoblauch in einen Entsafter geben. Den Saft anschließend in einen Topf geben und Einkochen lassen.

Ingwer reiben. Zitronenschale, Zitronensaft und Ingwer einrühren. Anschließend salzen. Essenz vom Herd nehmen und kalte Butter einrühren.

Für das Gemüse:

1 Aubergine
 4 Stangenbohnen
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die festen Seiten der Aubergine abschneiden und in Streifen schneiden. Das weiche Innere anderweitig verarbeiten, zum Beispiel zu einem Auberginenpüree.

Stangenbohnen putzen und grob schneiden. Bohnen und Aubergine in Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

1 Frühlingslauch
 1-2 EL Taggiasca Oliven

Zuerst die Hackbällchen, dann die Paprikaessenz und dann das Gemüse in einen tiefen Teller geben. Die Oliven und Frühlingslauch klein schneiden drüber geben.



Geben Sie die Reste des entsafteten Gemüses auf ein Backblech und lassen Sie diese bei 80 Grad im Backofen trocknen. Die getrockneten Gemüsereste kann man als Art „gekörnte“ Brühe nutzen.