

Meatball-Risotto mit deftiger Beeren-Blitzmarmelade

Für zwei Personen

Für den Risotto:

200 g Risottoreis	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
125 ml trockener Weißwein	750 ml Gemüsefond	70 g Parmesan
70 g Butter	12 Safranfäden	Salz, Pfeffer

Für die Marmelade:

50 g Himbeeren	50 g Johannisbeeren	50 g Erdbeeren
1 Zitrone	50 ml trockener Rotwein	30 g brauner Zucker
Chili	Pfeffer	

Für die Meatballs:

100 g Kalbshackfleisch	50 g Schweinehackfleisch	50 g Morbier-Käse
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 Ei
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 TL edelsüßes Paprikapulver	1 TL getrockneter Oregano
3 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Meatballs Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken, kurz andünsten, danach mit Hackfleisch, Petersilie und Ei vermengen. Mit Oregano, Paprika, Salz und Pfeffer würzen und zu Bällchen formen. Käsewürfel in die Mitte der Bällchen pressen, sodass der Käse vom Fleisch umschlossen ist. Die Bällchen in einer Pfanne mit Butterschmalz rundum circa acht Minuten scharf anbraten.

Für die Blitzmarmelade Erdbeeren und Johannisbeeren vom Grün befreien und mit Himbeeren, Zucker und Basic Texture in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer pürieren. Mit etwas Abrieb der Zitrone, wenig Zitronensaft, Chili und Pfeffer abschmecken.

Für den Risotto Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in einem weiteren Topf mit Butter glasig anschwitzen. Reis hinzufügen und ebenfalls kurz andünsten. Mit Weißwein ablöschen. Fond nach und nach angießen und verkochen lassen. Dabei ständig rühren, bis sich eine cremige Konsistenz ergibt. Parmesan reiben, vor dem Servieren mit Parmesan und Safran abbinden. Salzen und pfeffern.

Den Meatball-Risotto mit Beeren-Blitzmarmelade auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Stübinger am 18. Juli 2016