

Köttbullar mit Feigen-Harissa-Soße, Reis, Feigen-Chutney

Für zwei Personen

Für Köttbullar und Sauce:

300 g gemischtes Hackfleisch	1 Zwiebel	50 g getrock. Soft-Feigen
1 Ei	200 ml Sahne	200 ml Rinderfond
1 TL Harissa-Paste	2 TL mittelscharfer Senf	1 Bund krause Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Minze	1 TL Rauchsatz	20 g Paniermehl
$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver	Muskatnuss	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Reis:

100 g Basmati	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
20 g Rosinen	20 g blanchierte Mandeln	2 ganze Nelken
1 Stange Zimt	2 Kardamom Kapseln	Butterschmalz
1 TL Salz		

Für das Chutney:

250 g rote Zwiebeln	250 g frische Feigen	125 g brauner Zucker
1 Zitrone	125 ml Portwein	weißer Balsamicoessig
1 Prise Zimt	Salz	

Für Köttbullar und Sauce:

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und mit Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Petersilie klein hacken. Hack, Petersilie, Ei, Paniermehl und Senf in einer Schüssel verkneten. Mit Muskat, Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Zwiebeln dazugeben und aus der Masse Hackbällchen formen und in der Pfanne in Öl knusprig anbraten.

Herausnehmen und den Braten-Satz mit Fond und Sahne ablöschen.

Feigen klein schneiden. Harissa und Feigen dazugeben und alles unter starker Hitze aufkochen. Mit Rauchsatz und Pfeffer abschmecken und die Hackbällchen unterschwenken. Minze klein schneiden und als Garnitur drüberstreuen.

Für den Reis:

Reis waschen. Knoblauch und Zwiebeln abziehen, fein hacken und in einem Topf mit Butterschmalz kurz anbraten, danach alle Gewürze hinzufügen. Reis ebenfalls hinzufügen und kurz darin andünsten. Mit 250 ml Wasser und Salz auffüllen und bis zum gewünschten Ergebnis köcheln lassen. Kurz vor Ende der Kochzeit Rosinen und Mandeln hinzufügen.

Für das Chutney:

Zwiebeln abziehen, in dünne Scheiben schneiden und die Feigen vierteln.

Zwiebelringe mit dem Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Nun die Feigen dazugeben und mit Portwein ablöschen. Zum Schluss je nach Geschmack Zitronenschale, Essig, Salz und Zimt hinzufügen. Chutney bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen.

Nicolas Heuss am 07. Juni 2022