

Tomaten-Risotto, Hackfleisch-Bällchen, Basilikum-Pesto

Für zwei Personen

Für das Tomaten-Risotto:

200 g Risotto	3 Tomaten	3 Schalotten
100 g Parmesan	50 g Butter	100 ml Weißwein
800 ml Geflügelfond	1 Lorbeerblatt	3 Zweige Thymian
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Hackfleischbällchen:

200 g Rinderhackfleisch	1 Ei	100 g Parmesan
30 g Semmelbrösel	1 Zweig glatte Petersilie	3 Zweige Thymian
½ TL Piment d Espelette	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Basilikum-Pesto:

1 Zitrone	50 g Pinienkerne	30 g Parmesan
2 Bund Basilikum	100 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Tomaten-Risotto:

Den Geflügelfond in einem Topf erhitzen. Schalotten abziehen und in einem Topf mit Olivenöl andünsten. Anschließend Risotto dazugeben und anschwitzen. Lorbeerblatt hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen und nach und nach Geflügelfond unter Rühren hinzugeben. Tomaten waschen, fein würfeln und nach circa 8 Minuten hinzugeben. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Zum Risotto geben und umrühren. Parmesan fein reiben.

Parmesan und Butter unterrühren, vom Herd nehmen und abgedeckt ziehen lassen. Nach circa 3 Minuten umrühren und gegebenenfalls etwas Fond oder Wasser hinzugeben, um gewünschte Konsistenz zu erreichen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Hackfleischbällchen:

Ei aufschlagen. Petersilie und Thymian abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Parmesan fein reiben. Rinderhack, Ei, Petersilie, Thymian, Semmelbrösel und Parmesan vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Piment d Espelette würzen. Anschließend zu kleinen Bällchen formen und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten.

Für das Basilikum-Pesto:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Parmesan reiben. Alles in einem Standmixer grob mixen. Zitrone waschen und Schale abreiben. Danach mit Salz, Pfeffer und dem Abrieb einer halben Zitrone abschmecken.

Janko Seifert am 12. September 2022