

Tomaten-Risotto mit gefüllten Frikadellen

Für 5 Personen

Risotto:

400 g Risotto-Reis	3 Zwiebeln	2 Zehen Knoblauch
1 Stange Staudensellerie	1.5 l Fleischbrühe	0.5 l Tomatensaft
1 EL Tomatenmark	3 größere Tomaten	50 g alter Pecorino
50 g alter Parmesan	2 EL Butter	1 Chilischote
Salz	Pfeffer	

Frikadellen:

1 kg Rinderhackfleisch	1 Ei	2 Zwiebeln
Milch	3 EL Paniermehl	100 g Ziegenfrischkäse
Pfeffer	Salz	Olivenöl
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	2 Scheiben Ingwer
1 Zehe Knoblauch		

Risotto:

Zwiebeln und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden.

Staudensellerie säubern und ebenfalls fein würfeln. Tomaten vierteln, Stielansätze und Inneres entfernen. Das Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden. Chilischote anritzen und den Käse reiben. Brühe und den Tomatensaft in separaten Töpfen leicht erwärmen.

Olivenöl in einem größeren, flachen Topf erhitzen. Die Zwiebeln und den Sellerie hineingeben und farblos andünsten. Reis, Chilischote und Knoblauch hinzufügen und mit den Zwiebeln vermengen.

Eine Kelle Brühe angießen. Die Brühe unter ständigem Rühren einkochen lassen, bis kaum mehr Flüssigkeit im Topf ist. Nun eine Kelle Tomatensaft dazugeben und auch unter Rühren einkochen lassen. Die Hitze etwas reduzieren und immer wieder Brühe und Tomatensaft hinzugeben, bis die Reiskörner fast gar sind. Das dauert etwa 12-15 Minuten. Dabei gut rühren, damit nichts anbrennt.

Tomatenmark unterrühren und wieder Flüssigkeiten hinzufügen bis das Risotto gar und geschmeidig ist. Es sollte noch etwas Biss haben. Die frischen Tomaten und etwas Butter unterheben. Den geriebenen Käse hinzufügen und alles mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Frikadellen:

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Etwas Wasser in eine Pfanne geben und die Zwiebeln darin 5 Minuten dünsten. Danach abkühlen lassen.

Brötchen zerkleinern und in Milch einweichen. Die Flüssigkeit ausdrücken und die Brötchenmasse leicht hacken. Hackfleisch, Ei, gedünstete Zwiebeln und Brötchenmasse gut vermengen. Dabei kräftig salzen und pfeffern. Eine Portion der Masse auf der Hand zu einem flachen Fladen formen. Etwas Ziegenfrischkäse in die Mitte setzen, die Fleischmasse schließen und zu einer Kugel formen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin rundum goldbraun braten. Dabei Kräuter, Ingwerscheiben und die angedrückte Knoblauchzehe mit in die Pfanne legen. Nach etwa der Hälfte der Garzeit die Frikadellen mit den Semmelbröseln bestreuen. Das macht sie knuspriger und sorgt für eine noch schönere Farbe.

Rainer Sass am 27. März 2020