

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. Juni 2026 ▪
ChampionsWeek ▪ "Alliterationen" mit Zora Klipp



Medine Tunc

Feine Fleischbällchen mit Fenchel-Fetacreme, Feigensauce und Feigenspalten

Zutaten für zwei Personen

Für die Fleischbällchen:

- 250 g Rinderhackfleisch
- 1 kleine Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Ei
- 1 EL Kaymak
- Öl, zum Anbraten
- 5-6 EL Panko
- 1-2 Zweige Petersilie
- 1 Zweig Thymian
- 1 Prise gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Prise gemahlener Zimt
- Rauchsatz, zum Abschmecken
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Knoblauchzehe leicht andrücken und mit etwas Wasser in einen kleinen Topf geben. Kurz aufkochen und einige Minuten sanft köcheln lassen. So entsteht ein mildes Knoblauchwasser, das später in die Hackfleischmasse kommt und die Bällchen saftig macht, ohne zu scharf nach rohem Knoblauch zu schmecken. Danach kurz abkühlen lassen. Hackfleisch in eine Schüssel geben. Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Thymianblättchen abzupfen.

Schalotte, Ei, Kaymak, Panko, Petersilie, 1 TL Thymianblättchen, Kreuzkümmel, Zimt, Rauchsatz und Pfeffer hinzufügen. Anschließend 2-3 EL vom Knoblauchwasser dazugeben. Alles vorsichtig, aber gründlich vermengen, bis eine saftige, formbare Masse entsteht. Nicht zu lange kneten, damit die Fleischbällchen zart bleiben. Aus der Masse kleine, feine Bällchen formen. Sie sollten gleichmäßig groß sein, damit sie gleichzeitig gar werden. Für einen eleganten Teller lieber mehrere kleine Bällchen formen als wenige große.

Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Die Fleischbällchen hineingeben und rundherum anbraten, bis sie eine schöne Farbe bekommen. Danach die Hitze reduzieren und die Bällchen sanft gar ziehen lassen. Wichtig: nicht zu heiß weiterbraten, damit sie innen saftig bleiben.

Für die Fenchel-Fetacreme:

- ½ Fenchel
- ½ Knoblauchzehe
- ½ Orange, Abrieb
- 150 g Feta
- 2 EL Crème fraîche
- Milch, zum Verrühren
- ½ TL Sojasauce
- ½ TL Agavendicksaft
- 1 TL Harissapaste
- 1-2 EL Olivenöl
- 1 Zweig Minze
- 1 Zweig Thymian
- 1 Prise gemahlener Kreuzkümmel
- Rauchsatz, zum Abschmecken

Fenchel grob schneiden. Knoblauch abziehen. Orange heiß abspülen und die Schale abreiben. Thymianblättchen abzupfen.

Fenchel, Knoblauch, Orangenabrieb, Feta, Crème fraîche, etwas Milch, Sojasauce, Agavendicksaft, Olivenöl, Minze, 1 TL Thymianblättchen, Kreuzkümmel, Harissa und Rauchsatz in einen Mixer geben. Alles fein mixen, bis eine glatte, cremige Masse entsteht. Falls die Creme zu fest ist, schluckweise Milch hinzufügen. Die Creme soll streichfähig, aber nicht flüssig sein.

Für die Feigensauce: Orange halbieren und 30 ml Saft auspressen. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Schalotte abziehen, fein würfeln und in der Butter glasig anschwitzen. Die klein geschnittenen Feigen dazugeben und kurz mit anschwitzen, damit sie Aroma abgeben. Mit Granatapfelsaft und Orangensaft ablöschen. Balsamicoessig, Granatapfelsirup, Sojasauce, Sternanis, Zimt und etwas Salz hinzufügen. Alles bei mittlerer Hitze einkochen lassen, bis die Jus leicht dicklich, glänzend und fruchtig-konzentriert ist. Sternanis vor dem Servieren entfernen. Je nach gewünschter Optik kann der Jus rustikal bleiben oder fein passiert werden.

1 Schalotte
2-3 Feigen
1 Orange, Saft
1 EL Butter
120 ml Granatapfelsaft
1 TL dunkler Balsamicoessig
1 TL Granatapfelsirup
½ TL Sojasauce
1 Sternanis
1 Prise gemahlener Zimt
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Feige in Spalten schneiden und als Garnitur verwenden. Pistazien grob hacken und ggf. in einer trockenen Pfanne anrösten. Gericht mit Feigen, Pistazien und Minze garnieren.

1 Feige
1 EL geschälte, ungesalzene Pistazien
1 Zweig Minze

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.