

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Juli 2026** ▪
Leibgericht mit Robin Pietsch



Melanie Barna

Hirse-"Risotto" mit Orange und Kokos, karamellisierten Brombeeren, Mandelstreuseln und Soja-Zitronen-Creme

Zutaten für zwei Personen

Für das Hirse-Risotto:

125-150 g Speisehirse
 1 Orange, Saft & Abrieb
 500 ml Hafermilch
 250 ml Kokosmilch
 1 EL Ghee
 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
 2 TL gemahlener Kardamom
 ½ TL gemahlener Zimt
 1 Prise Salz

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kokosmilch mindestens 30 Minuten im Kühlschrank kühlen. Hirse gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Ghee in einem Topf bei niedriger bis mittlerer Hitze erwärmen. Die Hälfte des Kardamoms zusammen mit einer Prise Salz hinzufügen und 2-3 Minuten sanft anschwitzen. Hirse zugeben und einige Minuten unter Rühren mit dem Ghee und den Gewürzen leicht anrösten. Nach und nach die Hafermilch angießen und die Hirse bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten sanft köcheln lassen. Regelmäßig umrühren. Kokosmilch, Orangensaft und Orangenabrieb unterrühren. Nach Belieben etwas Orangenfruchtfleisch ergänzen. Mit dem restlichen Kardamom, Zimt, Vanillezucker und einer kleinen Prise Salz abschmecken. Hirse-„Risotto“ so lange weiterköcheln lassen, bis die Hirse weich, aber noch leicht bissfest ist und eine cremige Konsistenz erreicht hat.

Für die karamellisierten Brombeeren:

150 g Brombeeren
 Ghee, zum Braten
 3 EL Vanille-Rohrzucker
 ½ TL Zimt

Ghee in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Zucker einstreuen und unter Rühren leicht karamellisieren lassen. Brombeeren hinzufügen und vorsichtig schwenken, sodass sie vom Karamell überzogen werden. Zimt unterrühren und die Brombeeren vom Herd nehmen, sobald die gewünschte Karamellisierung erreicht ist.

Für die Mandelstreusel:

100 g gestiftete Mandeln
 3 EL pflanzliche Butter
 75 g Dinkelvollkornmehl
 2 EL Rohrzucker

Mandeln fein hacken oder grob mahlen und mit Dinkelvollkornmehl sowie Rohrzucker in einer Schüssel mischen. Zimmerwarme Butter in Stücken dazugeben und mit einer Gabel oder den Fingern zügig zu Streuseln verarbeiten, bis eine krümelige, leicht feuchte Konsistenz entsteht. Die Streusel auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 10-15 Minuten auf mittlerer Schiene backen, bis sie goldgelb und knusprig sind. Dabei gegen Ende im Blick behalten, damit sie nicht zu dunkel werden.

Für die Soja-Zitronen-Creme:

250 g Sojajoghurt
 ½ Zitrone, Saft & Abrieb

Sojajoghurt glattrühren und mit dem Saft sowie etwas fein abgeriebener Schale einer Zitrone vermengen und cremig verrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.