

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. September 2025** ▪
Tagesmotto „3 Pflichtzutaten: Zwetschge, Ziegenkäse und Hokkaido“
mit Björn Freitag



Melanie Seeber

**Hokkaido-Risotto mit gratiniertem Ziegenkäse,
 Zwetschgen-Chutney und Walnuss-Speck-Krümeln**

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

125 g Risottoreis, Arborio
 250 g Hokkaido
 80 g Schalotten
 20 g Butter
 60 g Parmesan
 90 ml trockener Weißwein
 300 ml Gemüsfond
 1 Zweig Thymian
 Olivenöl, zum Anbraten
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Schalotten abziehen. Schalotten und Hokkaidokürbis in kleine Würfel schneiden. In Olivenöl im Topf glasig dünsten. Risottoreis hinzufügen und ebenfalls kurz im Öl schwenken. Anschließend mit Weißwein ablöschen und diesen einkochen lassen. Teil des warmen Gemüsfonds und Thymian hinzufügen und bei mittlere Hitze köcheln lassen. Sobald sich die Flüssigkeit reduziert mit mehr Fond aufgießen. So lange, bis Reis noch leicht bissfest ist und eine cremige Konsistenz vorhanden ist. Parmesan reiben. Topf vom Herd nehmen, Butter und Parmesan einrühren. Mit Pfeffer abschmecken.

Für den Ziegenkäse:

150 g Ziegenweickäse-rolle
 2 EL Honig
 1 Zweig Thymian
 Olivenöl, zum Beträufeln
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ziegenweickäse-rolle in 6 Stücke schneiden und in eine Auflaufform bzw. ofenfeste Form legen. Pro Stück ca. einen halben Teelöffel Honig drüber geben. Alles mit Olivenöl beträufeln. Mit Thymian, Pfeffer und Salz würzen. Ca. 7 Minuten im Backofen mit Grillfunktion gratinieren, bis die Oberfläche des Käses anfängt braun zu werden.

Für das Chutney:

250 g Zwetschgen
 75 g getrocknete Pflaumen
 125 g Schalotten
 20 g Ingwer
 ½ Chilischote
 125 ml Rotweinessig
 10 g Senfkörner
 125 g Gelierzucker, 2:1
 7 g Salz

Zwetschgen klein schneiden. Getrocknete Pflaumen, Ingwer und Chili in Multizerkleinerer geben und zerkleinern. Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden.

Alles zusammen mit Senfkörnern, Gelierzucker, Salz und Rotweinessig in einen Topf geben und aufkochen lassen. Ca. 25 Minuten köcheln lassen und immer wieder umrühren.

Für die Krümel:

75 g roh geräucherte Schinkenwürfel
 50 g Walnüsse

Walnüsse klein hacken und gemeinsam mit Schinkenwürfeln in einer Pfanne anbraten, bis Walnüsse goldbraun sind und der Schinken knusprig.

Risotto, Ziegenkäse und Chutney auf Teller anrichten. Anschließend Walnuss-Schinken-Topping darüber verteilen.