

▪ 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 Gemüsefond  
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 Gemüsefonds 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 Ziegenweichkäserolle  
2 EL Honig  
1 Zweig Thymian  
Olivenöl, zum beträufeln  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ziegenweichkäserolle 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.