

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. September 2025** ▪
Vorspeise mit Viktoria Fuchs



Anja Rummel

Karamellierte Polpettine mit Möhren-Pesto-Salat und geröstetem Ciabatta mit Tomaten-Confit

Zutaten für zwei Personen

Für die Fleischbällchen:

250 g gemischtes Hackfleisch
 50 g italienische Salami
 75 g Parmaschinken
 75 g gekochter Schinken
 2 Eier
 80 g Parmesan
 3 EL dunklen Balsamicoessig
 Sonnenblumenöl, zum Anbraten
 50 g Paniermehl
 ½ Bund glatte Petersilie
 ½ Bund Basilikum
 100 g Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Parmesan reiben. Salami, Parmaschinken und gekochten Schinken klein schneiden und mit den Eiern, dem gemischten Hackfleisch, dem Paniermehl, dem Parmesan, Salz und Pfeffer vermengen. Petersilie hacken und ebenfalls hinzufügen.

Masse zu kleinen Bällchen formen und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Fleischbällchen anschließend warmhalten.

In der gleichen Pfanne den Essig, etwas Wasser und den Zucker dazugeben und einkochen. Hackbällchen hineinlagen und durchschwenken.

Für den Salat:

3 Möhren
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone, Saft & Abrieb
 5 EL Olivenöl
 3 EL Pinienkerne
 1 Bund glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren schälen und anschließend mit einem Sparspüler in dünne Streifen schälen.

Zitronensaft auspressen und Zitronenschale abreiben. Knoblauch abziehen. Petersilie, Pinienkerne und Knoblauch grob hacken und mit Olivenöl, Zitronensaft und Zitronenabrieb vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Confit:

16 Kirschtomaten
 1 Zitrone, Abrieb & Saft
 150 ml Weißwein
 1 EL hellen Balsamicoessig
 70 g Sesamsamen
 3 Zweige Thymian
 ½ Bund Basilikum
 1 EL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sesamsamen in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Kirschtomaten halbieren. Zucker bei geringer Hitze in einer Pfanne karamellisieren. Thymian und Basilikum hacken. Tomaten mit der Schale nach unten in die Pfanne mit dem Zucker geben und mit Thymian und Basilikum bestreuen. Mit Balsamicoessig ablöschen und ca. 5 Minuten schmoren. Nach und nach den Weißwein hinzugeben und köcheln lassen, bis die Tomaten schrumpelig sind.

Zitronenschale abreiben und Basilikum hacken.

Mit Salz, Pfeffer und gehacktem Basilikum, Zitronenabrieb und Olivenöl abschmecken und auf den Brotscheiben anrichten.

Für das Ciabatta: Zwei Scheiben abschneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl rösten. Brot mit Knoblauch einreiben.

¼ Ciabatta

1 Knoblauchzehe

Olivenöl, zum Anbraten

Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Parmesan reiben und über die Fleischbällchen streuen.

20 g Parmesan

Hackbällchen zusammen mit dem Bruschetta auf einen vorgewärmten Teller anrichten und mit Parmesan bestreuen. Tomaten-Confit in eine Servierschale geben und mit geröstetem Sesam bestreuen.