

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Juni 2022** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Nicolas Heuss

Köttbullar mit Feigen-Harissa-Sauce, orientalischem Reis und exotischem Feigen-Chutney

Zutaten für zwei Personen

Für Köttbullar und Sauce:

300 g gemischtes Hackfleisch
 1 Zwiebel
 50 g getrocknete Soft-Feigen
 1 Ei
 200 ml Sahne
 200 ml Rinderfond
 1 TL Harissa-Paste
 2 TL mittelscharfer Senf
 1 Bund krause Petersilie
 ½ Bund Minze
 1 TL Rauchsalz
 20 g Paniermehl
 ½ TL edelsüßes Paprikapulver
 Muskatnuss, zum Reiben
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und mit Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Petersilie klein hacken. Hack, Petersilie, Ei, Paniermehl und Senf in einer Schüssel verkneten. Mit Muskat, Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Zwiebeln dazugeben und aus der Masse Hackbällchen formen und in der Pfanne in Öl knusprig anbraten. Herausnehmen und den Braten-Satz mit Fond und Sahne ablöschen. Feigen klein schneiden. Harissa und Feigen dazugeben und alles unter starker Hitze aufkochen. Mit Rauchsalz und Pfeffer abschmecken und die Hackbällchen unterschwenken. Minze klein schneiden und als Garnitur drüberstreuen.

Für den Reis:

100 g Basmati
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 20 g Rosinen
 20 g blanchierte Mandeln
 2 ganze Nelken
 1 Stange Zimt
 2 Kardamom Kapseln
 Butterschmalz, zum Anbraten
 1 TL Salz

Reis waschen. Knoblauch und Zwiebeln abziehen, fein hacken und in einem Topf mit Butterschmalz kurz anbraten, danach alle Gewürze hinzufügen. Reis ebenfalls hinzufügen und kurz darin andünsten. Mit 250 ml Wasser und Salz auffüllen und bis zum gewünschten Ergebnis köcheln lassen. Kurz vor Ende der Kochzeit Rosinen und Mandeln hinzufügen.

Für das Chutney:

250 g rote Zwiebeln
 250 g frische Feigen
 125 g brauner Zucker
 1 Zitrone
 125 ml Portwein
 1 Schuss weißer Balsamicoessig
 1 Prise Zimt
 Salz, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen, in dünne Scheiben schneiden und die Feigen vierteln. Zwiebelringe mit dem Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Nun die Feigen dazugeben und mit Portwein ablöschen. Zum Schluss je nach Geschmack Zitronenschale, Essig, Salz und Zimt hinzufügen. Chutney bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.