

| Die Küchenschlacht – Menü am 4. Januar 2021 |
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Sylvia Mathäa

Bacon-Hackfleisch-Röllchen mit Safran-Gemüse-Reis und Orangen-Rote Bete

Zutaten für zwei Personen

Für die Bacon-Hackfleischröllchen:

250 g Rinderhack
 8 Scheiben Bacon
 50 g Feta
 1 Zwiebel
 1 Zehe Knoblauch
 30 g Sahne
 2 EL Semmelbrösel
 ½ TL Paprikapulver
 ½ TL Currypulver
 ½ TL Gewürzmischung
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinhacken. Feta würfeln und mit Hackfleisch, Zwiebel, Knoblauch, Paprikapulver, Currypulver, Gewürzmischung, Salz, Pfeffer und Sahne vermengen. Aus der Masse Röllchen formen, mit Semmelbröseln bestreuen und mit dem Bacon umwickeln. In einer Grillpfanne mit Öl ausbraten.

Für den Safranreis:

125 g Parboiled Reis
 2 EL Cashewkerne
 ½ Zimtstange
 2 Nelken
 1 Lorbeerblatt
 150 g Möhren
 125 g Lauch
 5 Fäden Safran
 300 ml Gemüsefond
 Rapsöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Cashewkerne grob hacken und mit dem Lorbeerblatt, Nelken und Zimtstange in einer Pfanne ohne Fett rösten. Möhren schälen und klein würfeln. Lauch abbrausen und kleinhacken. Safranfäden mit einem Esslöffel heißen Wasser verrühren. Öl in einem Topf erhitzen, Reis, Möhren und Lauch darin unter Rühren anbraten. Nüsse, Safran und Gewürze hinzufügen mit Fond ablöschen und salzen. Gemüsereis aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Minuten kochen bis der Reis weich ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Orangen-Rote Bete:

1 Knolle Rote Bete (vorgegart, geschält, vakuumiert)
 1 Orange
 3 EL Butter
 30 g Orangenmarmelade
 Salz, aus der Mühle

Rote Bete in Scheiben schneiden. Butter mit der Orangenmarmelade in einer Pfanne erhitzen und unter Rühren cremig einkochen. Rote Beete hinzugeben und bei geringer Hitze darin ca. 15 Minuten immer wieder wenden. Anschließend mit Salz abschmecken.

Bacon-Hackfleisch-Röllchen mit dem Safran-Gemüse-Reis und der Orangen-Rote Bete auf einem Teller anrichten und servieren.