

Gebackene Paprika-Reisbällchen auf Eierschwammerl Tatar

Zutatenliste:

Paprika-Reisbällchen:

500g Risottoreis, 125g Zwiebel geschält und gewürfelt, 100ml Weißwein, 50ml Olivenöl, 1500ml Gemüsefond (Alternativ 1500ml Wasser und 20g Gemüsesuppenpulver), 10g Salz, 5g Kreuzkümmel gemahlen, 3g Chili geschrotet, 100g Grana Padano, 2 Zweige Thymian, 2 Stk. Lorbeerblätter. Mehl, Ei und Brösel zum Panieren

Paprikasauce:

1000g Spitzpaprika, 50ml Olivenöl, 10g Paprika edelsüß, 15g Salz, 70g Kristallzucker, 4g Knoblauch

Eierschwammerl Tatar:

400g Eierschwammerl, 30ml Olivenöl, 3g Knoblauch, Salz, Pfeffer schwarz, Petersilie frisch

Sauce Hollandaise:

100ml Wasser, 10ml Weißweinessig, 30g Zwiebel geschält und gewürfelt, 1Stk. Lorbeerblatt, 5Stk. Pfefferkörner schwarz, 2 Zweige Petersilie, 200g Butter, 2 Eigelb, 100ml Gemüsefond, Saft von ½ Zitrone, Salz, Pfeffer schwarz, Muskatnuss

Käse Chip: 100g Grana Padano gerieben

Zubereitung:

Paprikasauce:

Den Spitzpaprika waschen und im Backrohr bei 250°C rösten, bis die Haut leicht schwarz wird. Danach den Paprika schälen, das Kerngehäuse entfernen und grob schneiden. In Olivenöl und Zucker anbraten. Die Gewürze begeben und die Masse mit dem Stabmixer mixen. Zugedeckt und bei gelegentlichem Rühren auf 300ml einkochen lassen.

Paprika-Reisbällchen:

Geschnittenen Zwiebel in Olivenöl anbraten, mit dem Gemüsefond aufgießen und die Gewürze begeben. Den Reis zugeben und unter Rühren aufkochen. Bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten kochen bis der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat. Den Topf vom Herd nehmen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Dann den geriebenen Grana und die Paprikasauce unterrühren. Aus der Masse kleine Bällchen formen und in Mehl, Ei und Brösel panieren. In heißem Rapsöl herausbacken.

Sauce Hollandaise:

Geschnittenen Zwiebel mit Wasser, Weißweinessig, Petersilie, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern aufkochen und auf 3-4 EL einkochen lassen. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb passieren und beiseite stellen.

Die Butter erhitzen bis sie einen leichten Braunton annimmt, dann durch ein feines Sieb passieren und beiseite stellen.

Das Eigelb in der Küchenmaschine bei voller Leistung mit der Flüssigkeitsreduktion aufschlagen. Ganz langsam die noch warme geklärte Butter einrinnen lassen. Dabei sollte eine Emulsion entstehen und zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken.

Eierschwammerl Tatar:

Die Eierschwammerl putzen und klein hacken. In Olivenöl scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Knoblauch würzen.

Käse Chip:

Den geriebenen Grana Padano dünn auf ein Backpapier legen und in der Mikrowelle ca. 80 Sekunden bei voller Leistung garen. Nach dem Herausnehmen mit einem Blatt Küchenrolle das überschüssige Fett abtupfen.