

Mit Kalb-Hack gefüllte Paprika-Schoten mit Risotto

Für 4 Personen

500 g Kalbshackfleisch	600 g Tomaten, gehäutet	300 ml Kalbsfond
350 g Risottoreis	120 g Büffelmozzarella	6 Paprika, rot
1 Ei, Größe M	2 EL Semmelbrösel	1 Brötchen, vom Vortag
1 EL Senf	2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch
7 EL Olivenöl	0,5 Bund Blattpetersilie	0,5 TL Estragon, getrocknet
2 EL Tomatenmark	1 Zwiebel	1 Lorbeerblatt
1,5 L Gemüsebrühe	4 EL Olivenöl	4 EL geriebener Parmesan
1 EL Butter	1 Zweig Rosmarin	Zucker
Salz	Pfeffer, schwarz	Paprikapulver, edelsüß

Den Deckel mit Stiel von vier Paprikas schneiden, danach die weißen Kerne und Trennwände aus den Schoten entfernen. Das Brötchen in Wasser einweichen und anschließend gut ausdrücken. Eine Schalotte und eine Knoblauchzehe abziehen und zusammen mit der Blattpetersilie fein hacken. Das Ganze mit dem Ei, dem Brötchen, den Semmelbröseln und dem Hackfleisch gut vermengen und mit Salz, Pfeffer, Senf, nach Belieben etwas Estragon und Paprikapulver herzhafte würzen. Den Mozzarella in feine Würfel schneiden und dem Hackgemisch untermischen. Die Paprikaschoten mit dem Kalbshackgemisch füllen und eventuell am Boden begradigen, so dass Sie im Topf stehen bleiben. Danach drei Esslöffel Olivenöl in einem Bräter erhitzen und die gefüllten Paprikas von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend die Paprikaschoten kurz aus dem Bräter nehmen und im verbliebenem Bratfett die übrige Schalotte sowie die Knoblauchzehe abziehen, in feine Scheiben schneiden und andünsten. 500 Gramm Tomaten mit dem Lorbeerblatt und dem Tomatenmark dazugeben und mit Kalbsfond ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und eventuell einer Prise Zucker abschmecken. Die Paprikas wieder hineinsetzen, die Deckel daraufsetzen und bei mäßiger Temperatur im geschlossenen Topf für 25 bis 30 Minuten köcheln lassen. Für den Risotto das restliche Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Den Rosmarin abzupfen. Die zwei übrigen Paprikas in Streifen schneiden und zusammen mit den restlichen Tomaten und den Rosmarinnadeln unterrühren und für circa fünf Minuten mit andünsten. Anschließend den Reis einrühren und glasig anschwitzen. Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen. Anschließend mit einer Kelle Gemüsebrühe das Ganze ablöschen und leicht köcheln lassen. Nachdem der Reis die Brühe aufgesogen hat, eine weitere Kelle Brühe zufügen. Das Ganze 25 bis 30 Minuten fortfahren, bis der Risottoreis gar ist. Zum Schluss den Parmesan reiben und mit einem Stück Butter in den Risotto einrühren. Die Paprikaschoten nach der Garzeit aus dem Bräter nehmen, warmstellen und das Lorbeerblatt aus der Soße entfernen. Die Tomatensoße bei großer Hitze noch etwas einkochen lassen, nochmals abschmecken und eventuell pürieren. Die Paprikaschoten mit der Soße und dem Risottoreis auf Tellern anrichten und servieren.

Horst Lichter am 07. August 2010