

# Arancini mit Käse-Füllung, Tomaten-Ragout und Pesto

**Für zwei Personen**

**Für die Arancini:**

200 g Risottoreis	6 kl. Mozzarella-Kügelchen	1 Schalotte
1 Ei	100 g Parmesan	50 ml Sahne
350 ml Gemüsefond	100 g Semmelbrösel	2 EL Olivenöl

**Für das Tomatenragout:**

500 g Tomaten	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl	125 ml Rotwein	2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin	Salz	Pfeffer

**Für das Pesto:**

2 Bund Basilikum	1 Knoblauchzehe	40 g Parmesan
20 g Pinienkerne	70ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Arancini:**

Die Schalotte abziehen und fein hacken. Risottoreis mit dem Olivenöl und den Schalotten glasig dünsten und mit ca. einem Drittel des Fonds ablöschen. Das Risotto auf mittlerer Hitze und bei ständigem Rühren einkochen. Sobald die Brühe verdampft ist, weiter aufgießen bis der Reis wieder leicht bedeckt ist. Nach weiteren 15 Minuten sollte der Risottoreis schön al dente sein. Jetzt den fein geriebenen Parmesan und die Sahne unterheben und umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto auf einem flachen Untergrund auskühlen lassen. In der Zwischenzeit eine Panierstraße aufbauen. Dazu das Ei in einer Schüssel verquirlen und in eine zweite Schüssel die Semmelbrösel geben. Sobald das Risotto ausgekühlt ist, ca. einen Esslöffel Risotto nehmen und mit befeuchteten Fingern eine flache Scheibe pressen. Ein Mozzarella-Kügelchen in die Mitte legen, mit dem Risotto umschließen und eine runde Kugel formen. Anschließend die Arancini in Ei wenden und von allen Seiten mit Semmelbrösel bedecken. Die Arancini ca. 15 Minuten bei 180°C goldbraun frittieren.

**Für das Tomatenragout:**

Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen. Häuten, entkernen und das Fruchtfleisch kleinhacken. Die Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. In einem Topf das Öl erhitzen und die Zwiebel und Knoblauchzehe andünsten. Mit dem Wein ablöschen und die gehackten Tomaten hinzufügen. Mit den Kräutern, Salz und Pfeffer würzen und einkochen lassen.

**Für das Pesto:**

Knoblauch abziehen und in einen kleinen Mixer geben. Basilikum vom Stiel zupfen und dazugeben, ebenso wie die Pinienkerne und das Olivenöl. Parmesan dazu reiben und alles zusammen gut mixen. Zum Schluss mit Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johannes Muhr am 23. Juli 2019