

Gefüllte Reis-Bällchen auf Herbst-Gemüse-Ragout

Für 4 Personen

2 Rote Bete	Salz	2 Möhren
2 Pastinaken	$\frac{1}{2}$ Sellerieknolle	ca. 550 ml Gemüsebrühe
2 Schalotten	5 EL Butter	200 g Risottoreis
100 ml Weißwein	50 g Parmesan	1 Kugel Mozzarella
1 Bund glatte Petersilie	70 g feine Weißbrotbrösel	2 Eier
Salz, Pfeffer	ca. 200 g Cornflakes, ungesüßt	ca. 1 kg Frittierfett
1 Prise Zucker	1 Msp. Muskat	

Rote Bete waschen und ungeschält in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen. Dann herausnehmen, schälen, in Scheiben und dann in Rauten schneiden. Möhren, Pastinaken und Sellerie schälen, in Scheiben dann in Rauten schneiden und in einem Topf mit Salzwasser nacheinander blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen. Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit 2 EL Butter glasig anschwitzen. Risottoreis hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Dann soviel heiße Brühe hinzugeben bis der Reis mit Flüssigkeit bedeckt ist. Unter ständigem Rühren den Reis ca. 20 Minuten garen und dabei immer wieder heiße Brühe nach und nach angießen. Wenn der Reis weich gekocht und die Flüssigkeit gut verkocht ist, den Topf zur Seite ziehen. Parmesan fein reiben. Mozzarella in 8 Stücke schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Unter die Reismasse geriebenen Parmesan, Weißbrotbrösel und die Eigelbe rühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Reismasse 8 Bällchen formen und in die Mitte jeweils ein Stück Mozzarella geben. Die gefüllten Reisbällchen in den Cornflakes wenden und anschließend im heißen Frittierfett (ca. 160 Grad) ausbacken. In einer Pfanne 3 EL Butter erhitzen und die vorbereiteten Gemüsestücke darin warm schwenken. Mit einer Prise Zucker, Muskat, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Das Gemüse auf Tellern verteilen und die gebackenen Bällchen obenauf geben, mit gehackter Petersilie garnieren und servieren.

Sören Anders 02. November 2012