

Gebackene Safran-Arancini mit Asti Spumante

Für vier Personen

1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch	3 EL Butter
200 g Risottoreis	1 g Safranfäden	50 ml Asti
800 ml Geflügelbrühe	50 g Parmesan	50 g geräucherter Mozzarella
2 Eier	60 g Mie de pain	1 l Pflanzenöl
20 Lorbeerblätter	20 Muffin- oder Pralinenkapseln	Mehl
Pfeffer	Salz	

Die Schalotte und die Knoblauchzehe schälen. Beides in feine Würfel schneiden. Einen Esslöffel Butter in eine Kasserole geben, aufschäumen lassen und die Schalotten-Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen. Die Safranfäden und den Reis dazugeben und alles mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Das Risotto mit heißer Geflügelbrühe angießen, einmal umrühren und weiter köcheln lassen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis das Risotto „al dente“ gegart ist. Das Risotto vom Herd nehmen und mit der restlichen Butter, dem geriebenen Parmesan und Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto auf ein Blech streichen und auskühlen lassen. Den Scamorza in circa einen Zentimeter große Würfel schneiden. Die Eier aufschlagen und mit einem Schneebesen verrühren. Das Risotto mit den Händen zu gleichmäßigen Bällchen formen, einen Würfel Scamorza in die Mitte geben. Zum Panieren die Risottobällchen zuerst in Mehl, dann in der Eiermischung und am Schluss in dem geriebenen Toastbrot wälzen. Das Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die Arancini darin bei circa 160 Grad circa drei bis vier Minuten knusprig ausbacken. Die ausgebackenen Arrancini auf einem Küchentuch abtropfen lassen, mit jeweils einem Lorbeerblatt garnieren und in Pralinenkapseln servieren. Dazu passt ein Glas Asti Spumante.

Cornelia Poletto am 18. Mai 2012