

Orangen-Reis mit Geflügel-Hackfleisch-Bällchen

Für 4 Personen

2 Orangen, unbehandelt	1 TL Zucker	300 g Basmatireis
Salz	2 Zwiebeln	2 EL Butterschmalz
50 g Mandelstifte	50 g Pistazien	1 EL brauner Zucker
4 Hähnchenkeulen	2 Scheiben Toastbrot	1 Eigelb
Pfeffer	1 Bund Lauchzwiebeln	1 Prise Safran

Die Orangen dünn schälen, die Schale in feine Streifen schneiden und zwei Mal in kochendem Wasser blanchieren. Dabei das Wasser jedes Mal wechseln. Anschließend in Zuckerwasser weich kochen. Die Orangen filetieren. Den Reis waschen und in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, auf ein Sieb geben und abspülen. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Ein Esslöffel Zwiebeln beiseite stellen. Ein Esslöffel Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel darin anbraten, Mandeln und Pistazien zugeben und kurz mitbraten, den braunen Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Den Reis dazugeben und alles gut mischen. Circa 20 Minuten bei sehr geringer Hitze dämpfen. Wenn sich unten eine Kruste bildet ist es gut. Von den Hähnchenkeulen die Knochen auslösen und das Fleisch durch einen Fleischwolf drehen. Das Toastbrot fein reiben. Das Hackfleisch mit einem Esslöffel gehackte Zwiebeln, dem geriebenen Toastbrot, einem Eigelb, Salz und Pfeffer vermischen und kleine Bällchen von zwei Zentimeter Durchmesser formen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Hackbällchen braten. Die Lauchzwiebeln waschen und klein schneiden. Kurz vor ende der Bratzeit Lauchzwiebeln und Orangenfilets zu den Hackbällchen geben. Safran mörsern, in zwei Esslöffeln heißem Wasser auflösen und zum Reis geben. Reis zusammen mit den Hackbällchen servieren.

Tipp: Anstatt der Orangenschale kann auch Orangeat benutzt werden.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 16. März 2010