

Arancini di riso

Für 4 Personen

2 Zwiebeln	Olivenöl	300 g Risottoreis
1/2 l Geflügelbrühe	50 ml trockener Weißwein	2 EL Butter
50 g geriebener Parmesan	1 Knoblauchzehe	3 Zweige Thymian
200 g Scamorza (ital. Filatakäse)	100 g Lardo oder Pancetta	1 kg Tomaten
Salz, Pfeffer, Zucker	2 Eier	ca. 100 g Paniermehl
ca. 1 l Frittieröl	1 Bund Basilikum	

Eine Zwiebel abziehen und würfeln. In etwas Olivenöl andünsten. Den Risottoreis zugeben und kurz im Öl glasig dünsten.

Brühe erhitzen. Sobald der Reis glänzt, mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen. Dann nach und nach immer gerade so viel heiße Brühe angießen, sodass der Reis stets knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist.

Reis unter Rühren ca. 20 Minuten leicht körnig garen, dabei nach und nach die Brühe angießen. Reis mit Butter und Parmesan verfeinern. Auf einem großen flachen Teller oder Tablett ausbreiten und etwas abkühlen lassen.

Für die Füllung 1 Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden. 1 TL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel darin anbraten.

Den Knoblauch abziehen, fein hacken und dazu geben. Thymian abrausen, trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und untermischen, abkühlen lassen. Scamorza und Lardo fein würfeln. Käse und Lardo mit den Zwiebelwürfeln mischen.

Tomaten waschen, trocken reiben, putzen und kleinschneiden. Tomaten in eine Schüssel geben, mit etwas Salz, Pfeffer aus der Mühle und Zucker würzen. 4 EL Olivenöl untermischen.

Nach und nach etwa 1 Esslöffel Risotto abnehmen. Mit angefeuchteten Händen auf der Handfläche flachdrücken. Ca. 1 TL Füllung darauf geben und nochmals die gleiche Menge Risotto darauf geben. Hände nochmals etwas anfeuchten und die Reismasse zu einem leicht ovalen Bällchen formen.

Die Eier in einem großen tiefen Teller verquirlen. Bällchen nach und nach zunächst im verquirlten Ei und dann im Paniermehl wenden. Diesen Vorgang nochmals wiederholen, bis die Reiskugeln rundherum gleichmäßig paniert sind.

Frittieröl ca. 2 cm hoch in einer Pfanne erhitzen. Die Arancini portionsweise im heißen Öl rundum goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Basilikum abrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Basilikum unter den Salat mischen. Arancini und Tomatensalat anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 03. August 2016