

Steinpilz-Arancini mit Petersilien-Pesto

Für zwei Personen

Für die Arancini:

200 g Risottoreis	50 g Haferflocken	2 Schalotten
10 frische Steinpilze	2 Eier	70 g Parmesan
Butter	200 ml Weißwein	200 ml Pilzfond
100 g Mehl	8 EL Pankomehl	1 Lorbeerblatt
1 EL weißer Balsamico	Mehl	Öl
1 TL Zucker	Salz	

Für das Pesto:

70 g Petersilie	50 g Parmesan	½ Zitrone, Abrieb
30 g Pinienkerne	100 ml Olivenöl	Meersalzflocken
Pfeffer		

Für die Garnitur:

Parmesan	4 Cherrytomaten	2 kleine Olivenzweige
3 Lavendelzweige	3 EL Olivenöl	

Für die Arancini:

Die Schalotten abziehen und fein würfeln. In Öl und Butter glasig dünsten. Risotto und Haferflocken dazugeben und mitdünsten. Wein angießen und sobald dieser verkocht ist, Pilzfond dazugeben.

Lorbeerblatt hinzufügen und köcheln lassen, bis der Fond verkocht ist.

Mit Zucker, Salz und Essig abschmecken und geriebenen Parmesan unterheben.

Sechs Steinpilze hacken und kurz in Butter anbraten. Danach unter das Risotto rühren. Restliche ganze Pilze in einer Pfanne in Öl braten und für die Deko aufbewahren.

Steinpilz-Risotto 2-3 Minuten im Tiefkühler abkühlen lassen. Danach die Risotto-Masse wieder herausnehmen und in sechs Portionen teilen.

Hände anfeuchten und jede Portion flach drücken. Ein Blech melieren und eine Panierstraße aus Mehl, verquirlten Eiern und Pankomehl aufstellen. Risottobällchen erst in Mehl, dann in die Ei-Masse und danach in Panko panieren und auf dem Blech ablegen. In der Fritteuse bei 180 Grad in Öl ausbacken.

Für das Pesto:

Petersilie, geriebenen Parmesan, Pinienkerne, Olivenöl, Meersalz und Pfeffer in den Multizerkleinerer geben und mixen, so dass eine breiige Masse entsteht. Zum Schluss mit dem Abrieb einer halben Zitrone abschmecken.

Für die Garnitur:

Cherrytomaten halbieren und als Garnitur verwenden. Parmesan über die Arancini reiben. Mit Kräutern garnieren und mit Öl beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Heike Weidemann am 18. Oktober 2023