

Pilz-Arancini, Tomatensugo, Kräuterseitlingen, Pesto

Für zwei Personen

Für die Pilz-Arancini:

200 g Risotto	5 Kräuterseitlinge	30 g getrock. Steinpilze
2 Schalotten	1 Zitrone, Abrieb	2 Eier
150 g Parmesan	½ Kugel Mozzarella	Butter
200 ml trockener Weißwein	200 ml Pilzfond	50 ml Lemon Squash
1 Lorbeerblatt	1 Zweig Zitronenthymian	100 g Mehl
8 EL Panko	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für das Tomatensugo:

400 g gehackte Tomaten	1 Schalotte	2 Knoblauchzehen
200 ml Sahne	50 g Parmesan	100 ml trockener Prosecco
100 ml Geflügelfond	2 Lorbeerblätter	½ TL gerebelter Thymian
½ TL getrockneter Oregano	1 EL Olivenöl	3 EL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Petersilien-Pesto:

1 Bund glatte Petersilie	½ Limette, Abrieb	50 g Parmesan
30 g Pinienkerne	100 ml Olivenöl	Meersalzflocken, Pfeffer
Für die Garnitur:	2 Zweige Basilikum	2 Zweige Zitronenthymian

Für die Pilz-Arancini: Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Schalotten abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne mit Öl und Butter glasig dünsten. Steinpilze in einem Multizerkleinerer zu Pulver mixen.

Risotto und Pilzpulver zu Schalotten geben und mitdünsten. Mit Wein ablöschen, dann Pilzfond angießen und einrühren. Lorbeerblatt und Zitronenthymian hinzufügen und köcheln lassen bis der Fond verkocht ist. Mit Salz, Zitronenabrieb und etwas Lemon Squash abschmecken und geriebenen Parmesan unterheben.

2 Kräuterseitlinge putzen, hacken und kurz in einer weiteren Pfanne mit Butter anbraten. Danach unter Risotto rühren. Lorbeerblatt und Thymian aus Risotto nehmen und Masse auf einem Backblech dünn verstreichen und für 2-3 Minuten in den Tiefkühler stellen.

Restliche Seitlinge in Scheiben schneiden, in Öl anbraten mit Salz und Pfeffer würzen und bis zum Servieren zur Seite stellen.

Pilz-Risotto aus dem Kühler nehmen und mit angefeuchteten Händen in Golfballgroße Portionen teilen. Mozzarella in kleine Würfel schneiden und jeweils einen Würfel mit Risotto-Masse umschließen. Entstandene Kugeln mit Mehl, verquirltem Ei und Panki panieren. Arancini einzeln im heißen Fett goldbraun ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für das Tomatensugo: Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in etwas Olivenöl andünsten. Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Mit Prosecco ablöschen. Dosentomaten zugeben und mit Salz, Pfeffer Thymian, Oregano und Lorbeerblättern würzen. Etwa 15 Minuten köcheln lassen. Hin und wieder Fond und Sahne angießen und umrühren. Am Ende mit geriebenem Parmesan würzen und Lorbeer entfernen.

Für das Petersilien-Pesto: Petersilie grob hacken. Parmesan reiben. Beides zusammen mit Pinienkernen, Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer in einem Multizerkleinerer zu einem Pesto mixen. Mit Limettenabrieb abschmecken.

Für die Garnitur: Gericht mit Basilikum und Zitronenthymian garnieren.

Jens Scheffler am 07. März 2024