

Caponata Siciliana mit Safran-Arancinos, Parmesan-Schaum

Für zwei Personen

Für die sizilianische Caponata:

| | | |
|------------------------------|----------------------------|--------------------------------------|
| 2 Ochsenherz Tomaten | 1 rote Paprika | $\frac{1}{2}$ Aubergine |
| 2 Stangensellerie | 3 EL schwarze Oliven in Öl | eingelegt |
| $\frac{1}{2}$ Chilischote | 1 Zwiebel | 1 Knoblauchzehe |
| 1 Zitrone | 1 EL Rosinen | 2 EL Pinienkerne |
| 2 EL Kapern | 1-2 TL Tomatenmark | $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie |
| $\frac{1}{2}$ Bund Basilikum | Balsamicoessig | Olivenöl |
| Eiswasser | 1-2 TL Zucker | Salz, Pfeffer |

Für die Safran-Arancinos:

| | | |
|-------------------|-----------------------|-----------------------|
| 125 g Risottoreis | 5 getrocknete Tomaten | $\frac{1}{2}$ Zwiebel |
| 1 Knoblauchzehe | 50 g Parmesan | 50-80 g Mozzarella |
| 2 Eier | 50 g Butter | Milch |
| 350 ml Gemüsefond | 120 ml Weißwein | Semmelbrösel |
| Mehl | Safranfäden | Öl |

Für den Parmesanschaum:

| | | |
|-----------------------|--------------|----------------|
| $\frac{1}{2}$ Zwiebel | 1 Zitrone | 100 g Parmesan |
| 3 EL Butter | 120 ml Sahne | 50 ml Weißwein |
| 200 ml Gemüsefond | Salz | Pfeffer |

Für die sizilianische Caponata:

Die Tomaten auf einer Seite einritzen, in heißem Wasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und anschließend die Haut abziehen und fein hacken. Paprika mit einem Bunsenbrenner auf der Außenseite abflämmen, sodass sich die Haut löst und ebenfalls im Eiswasser die Haut abziehen. Alternativ kann die Paprika auch in einen Ofen gegeben werden, wichtig ist, dass die Haut schwarz wird.

Aubergine in Daumennagel große Stücke schneiden und mit Salz würzen. Nach etwa 10 Minuten mit der Hand gut ausdrücken. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden.

Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen und die fein geschnittene Zwiebel, sowie die Chilischote langsam darin glasig dünsten. Die ausgedrückten Auberginenwürfel dazugeben und mit erhöhter Temperatur von allen Seiten etwas Farbe nehmen lassen. Den fein geschnittenen Knoblauch dazugeben. Mit Tomatenmark tomatisieren und mit den blanchierten, fein gehackten Tomaten bei mittlerer Hitze langsam einköcheln. Wenn das Ragout beginnt eine cremige Konsistenz zu bekommen, die Oliven grob hacken und gemeinsam mit den Kapern und Rosinen dazugeben.

Paprika in gleich große Stücke schneiden, ebenfalls dazu geben und wieder auf die gewünschte cremige Konsistenz einkochen lassen. Zum Schluss den Sellerie in feine Spalten schneiden und dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Balsamicoessig kräftig und abschmecken. Petersilie und Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone heiß abwaschen und die Schale abreiben. Die Caponata vor dem Anrichten mit den gehackten Kräutern, Abrieb von der Zitrone und Pinienkernen vollenden.

Für die Safran-Arancinos:

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in etwas Öl glasig anschwitzen. Reis und Safran dazugeben, mit Weißwein ablöschen und diesen komplett einreduzieren. Nach und nach mit warmem Gemüsefond aufgießen und rühren bis dieser vollkommen verdampft ist. Wenn das Korn die gewünschte Konsistenz hat mit Milch, geriebenen Parmesan und Butter vollenden. Die Masse so schnell wie möglich flach auf einen Teller mit Backpapier geben und im Kühlschrank

oder Tiefkühler herunter kühlen. Mozzarella und getrocknete Tomaten in feine Würfel schneiden und mischen. Die Reismasse aus der Kühlung nehmen und z.B. mit einem Eisportionierer runde Kugeln formen. Diese mit der Mozzarella- Tomaten-Masse füllen und zu Bällchen rollen. In Mehl, Eiern und Semmelbröseln panieren und in heißem Öl knusprig ausbacken.

Zwiebel abziehen, fein schneiden und mit einem Esslöffel Butter glasig schwitzen. Mit Weißwein ablöschen und diesen voll einreduzieren. Mit Gemüsefond aufgießen, aufkochen und leicht köcheln lassen. Parmesan fein reiben. Sahne und anschließend den Parmesan dazugeben, mit einem Stabmixer pürieren und etwas einreduzieren lassen. Zitronenzeste abreiben, Flüssigkeit durch ein Sieb seihen und mit dem Rest kalter Butter und Zitronenzesten zu einem Schaum mixen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 15. November 2019