

Gebackene Risotto-Bällchen mit gebratenem Radicchio

Für 4 Personen:

Für die Bällchen:

50 g Parmesan	1 Schalotte	1 l Gemüsebrühe
25 g Butter	300 g Arborioreis	100 ml Weißwein
Salz	Pfeffer	100 g TK-Erbesen
100 g Parmaschinken	50 g Pecorino	3 Eier
250 g Paniermehl	1 l Pflanzenöl	

Für den Radicchio:

2 Radicchio-Köpfe	2 EL Olivenöl	2 EL Balsamico, gereift
Salz	Pfeffer	

Für den Risotto den Parmesan reiben. Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen und warmhalten.

Butter in einem großen Topf zerlassen. Schalotten darin glasig dünsten. Reis zugeben und unter Rühren 2-3 Minuten mitdünsten.

Dann Wein und etwas heiße Gemüsebrühe angießen und die Flüssigkeit unter Rühren fast vollständig einkochen lassen. Nach und nach etwas von dem der heißen Brühe zugießen, sobald der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat.

So unter stetigem Rühren den Reis in ca. 20 Minuten bissfest garen.

Den Parmesan unter den bissfest gegarten Reis rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Risotto zum Auskühlen auf einem großen Teller oder Blech ausbreiten, ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

Vom Radicchio evtl. unschöne Außenblätter entfernen. Radicchio im Ganzen waschen und abtropfen lassen.

Inzwischen für die Füllung Erbsen in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben und 2 Minuten garen. Abgießen, in Eiswasser kurz abschrecken. Dann wieder abgießen und gut abtropfen lassen.

Parmaschinken in feine Streifen schneiden, den Pecorino fein würfeln.

Für das Formen der Reiskugeln mit abgefeuchteten Händen jeweils ca. 2 EL Risotto in der Handfläche flach drücken. Je etwas Pecorino, Schinken und Erbsen darauf geben. Risotto um die Füllung herum verschließen und zu einer Kugel formen. So ca. 16 Reiskugeln formen.

Für die Panierung Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Paniermehl in eine Auflaufform oder auf einen Teller geben.

Frittieröl in einem breiten Topf auf 180 Grad erhitzen.

Jeweils 4 Reiskugeln gleichzeitig in der Eimasse wenden, kurz abtropfen lassen. Im Paniermehl wenden.

Panierte Reiskugeln vorsichtig ins heiße Fett geben und goldbraun frittieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf einem Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Mit den restlichen Bällchen ebenso verfahren.

Den gewaschenen Radicchio vierteln und trocken tupfen.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Salatviertel darin anbraten. Mit dem Balsamico ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Reiskugeln zusammen mit dem Radicchio auf einem Teller oder einer Platte anrichten. Das Ganze darf warm oder abgekühlt serviert werden.

Kevin von Holt am 19. Januar 2023