

Arancini mit Tomaten-Salat

Für 4 Personen

600 ml Geflügelbrühe	1 Zwiebel	Olivenöl
300 g Risottoreis	50 ml trockener Weißwein	2 EL Butter
50 g Parmesan	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
3 Zweige Thymian	150 g Scamorza (ital. Filatakäse)	80 g Lardo
800 g Tomaten	Salz	Pfeffer
Zucker	2 Eier	100 g Paniermehl
1 l Frittieröl	1 Bund Basilikum	

Die Brühe in einem Topf erhitzen.

Die Zwiebel abziehen und würfeln.

In einem Topf 1 EL Olivenöl erhitzen und die gewürfelte Zwiebel darin andünsten. Den Risottoreis zugeben und kurz im Öl glasig dünsten.

Sobald der Reis glänzt, mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen. Dann nach und nach immer gerade so viel heiße Brühe angießen, dass 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 rote 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 abbrausen, trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und unter die Zwiebeln mischen, 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 und Zucker würzen. 3 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 tiefen Pfanne (oder einem Topf) erhitzen. Die Arancini portionsweise im heißen Öl rundum goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

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

Jacqueline Amirfallah am 21. August 2024