

Arancini

Wenn der Berg nicht zum Propheten kommt, muss der Prophet eben zum Berg gehen. Da Corona uns allen einen Strich durch die Urlaubsplanung gemacht hat, verreisen wir virtuell, und unsere erste Station ist das sonnige Sizilien. Wir bereiten heute köstliche Arancini zu, frittierte Bällchen aus cremigem Reis, die wir mit Mozzarella füllen und auf einem Bett aus sommerlichem Paprikagemüse servieren.



Portionen: 4
Vorbereitung: 2 h 30 min
Zubereitung: 30 min
Zeit gesamt: 3 h
Schwierigkeitsgrad: schwierig

Zutaten für die Arancini:

- 16 Safranfäden
- Zucker
- 250 g Risottoreis
- 1/2 TL Salz
- 100 ml trockener Weißwein
- 900 ml Geflügelfond
- 30 g Butter

Für die Füllung:

- 150 ml Milch

- 30 g Butter
- 20 g Mehl
- Salz und Pfeffer
- Frisch geriebene Muskatnuss
- 75 g gekochter Schinken
- 75 g Mozzarella
- 20 g Parmesan
- 30 g junge Erbsen

Außerdem:

- 50 g Mehl
- 75 g Wasser
- 60 g Paniermehl
- Öl zum Frittieren

Zutaten für das Paprikagemüse:

- 2 EL Pinienkerne
- Je 1 rote, grüne und gelbe Paprika
- 1 große Tomate
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- 125 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 ½ EL Rotweinessig
- Optional: 2 EL Korinthen

Besondere Utensilien:

- Küchenreibe

Zubereitung:

- **Für die Arancini** die Safranfäden mit einer kräftigen Prise Zucker in einem Mörser fein zerreiben.
- In einem kleinen Schälchen oder Glas mit einem Esslöffel kochendem Wasser übergießen und abgedeckt beiseite stellen.
- Risottoreis, Salz, Weißwein und Geflügelfond in einem Topf aufkochen.
- Bei aufgelegtem Deckel und niedriger Hitze unter regelmäßigem Rühren köcheln lassen, bis das Wasser so gut wie aufgesogen ist, etwa 20 Minuten.
- Topf vom Herd ziehen, die Safranmischung unterrühren und die Reismasse bei aufgelegtem Deckel 10 Minuten ruhen lassen.
- In eine Schüssel umfüllen, abdecken und zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

- In der Zwischenzeit für die Füllung die Milch bis kurz vor dem Siedepunkt erwärmen.
- Butter in einem kleinen Topf zerlassen und das Mehl darin bei mittlerer Hitze unter Rühren goldgelb anrösten.
- Milch unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen zur Mehlmischung gießen, aufkochen und unter Rühren kochen lassen, bis die Soße andickt, etwa zwei Minuten.
- Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen, in eine kleine Schale gießen und ein Stück Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche legen.
- Schinken und Mozzarella in feine Würfel schneiden.
- Parmesan fein reiben.
- Erbsen in einem Topf mit gesalzenem Wasser einmal aufkochen lassen und abgießen.
- Schinken, beide Käsesorten und Erbsen unter die vollständig abgekühlte Béchamelsoße rühren und bis zum Gebrauch kaltstellen.
- **Für das Paprikagemüse** die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze anrösten, bis sie goldgelb sind und köstlich duften. Dabei regelmäßig die Pfanne schütteln oder umrühren, damit nichts anbrennt.
- Auf einen kleinen Teller umfüllen und abkühlen lassen.
- Die Paprikaschoten waschen.
- Stielansätze und Kerne der Paprikaschoten entfernen und die Früchte längs vierteln.
- Paprikaviertel quer in dünne Streifen schneiden.
- Die Tomate am Blütenansatz kreuzförmig einschneiden. Mit kochendem Wasser übergießen, fünf Minuten stehen lassen und abschrecken.
- Tomate pellen, Stielansatz entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln.
- Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
- Die Knoblauchzehen schälen, halbieren und in feine Scheibchen schneiden.
- Die Chilischote waschen, längs halbieren und Stiel und Kerne entfernen. Quer in feine Streifen schneiden.
- Das Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen.
- Zwiebelwürfel, Knoblauch und Chili hinzufügen und bei mittlerer Hitze weich dünsten.
- Paprika und Tomate hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei aufgelegtem Deckel bei niedriger bis mittlerer Hitze 25 Minuten schmoren lassen, dabei mehrfach umrühren.
- Paprikagemüse vom Herd nehmen, den Essig unterrühren und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- In eine Schüssel umfüllen, die Pinienkerne und falls gewünscht die Korinthen unterrühren und abkühlen lassen.
- Öl in einem schweren Topf oder in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen.
- Reismasse aus dem Kühlschrank nehmen und mit angefeuchteten Händen je drei Esslöffel auf der Handfläche flachdrücken, um zwölf Arancini zu erhalten.
- Mit etwa zwei Esslöffeln Füllung füllen und zu runden, etwa orangengroßen Bällchen rollen.
- Mehl und Wasser mit einem Schneebesen glattrühren und in eine tiefe Schale füllen.

- Paniermehl in einen tiefen Teller füllen.
- Arancini erst in die Mehlmischung tauchen und dann im Paniermehl wenden.
- Im heißen Öl von allen Seiten appetitlich goldbraun frittieren, etwa sechs Minuten.
- Arancini aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Paprikagemüse auf zwei Teller verteilen, jeweils drei Arancini darauf anrichten und servieren – Mahlzeit