

Arancini

Zutaten:

100g Truthahnbrust, 100g Hackfleisch vom Rind, 50g frische Erbsen, enthülst (ersatzweise tiefgekühlte), 1 Stange Stagensellerie, 1 Bund Petersilie, 1/2 Bund Basilikum, 50g frisch geriebener Pecorino (oder Parmesan), 300g Reis (Vialone oder Arborio), 2EL Tomatenmark, 200ml heisse Bouillon, 2 Eier, 3EL Butter, 3 EL Olivenöl + Olivenöl zum Fritieren, 1 Zwiebel, 4 EL Paniermehl, 2 EL Mehl, 1 Prise Chilipulver, 1 Briefchen Safran, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Lorbeerblätter (eventuell frisch) zum Garnieren.

Zubereitung:

Zwiebel und 1/2 Bund Petersilie fein hacken. Truthahnbrust und 1 Selleriestange in sehr feine Würfelchen schneiden. In einem Topf 3 EL Olivenöl erhitzen, 1EL Butter darin schmelzen. Zwiebel glasig dünsten. Putenfleisch und Rinderhackfleisch portionsweise dazugeben und kräftig anbraten. Sellerie und Petersilie darunter mischen, kurz mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Chilipulver würzen. 2EL Tomatenmark mit 200 ml heisser Bouillon verrühren, angiessen. 50g Erbsen einstreuen, Topf zudecken und das Ragout bei niedriger Hitze schmoren lassen.

In einem Topf 1/2l Salzwasser aufkochen. 300g Reis einstreuen, bei niedriger Hitze und unter häufigem Rühren ausquellen lassen. Bei Bedarf noch etwas Wasser auffüllen. Gegen Ende der Garzeit den Inhalt von 1 Briefchen Safran in 2 EL heissem Wasser auflösen, darunter mischen. Der fertige Reis sollte schön körnig sein und nicht zu weich. 2 EL Butter und 50g frisch geriebenen Pecorino unter den heissen Reis rühren. Etwas abkühlen lassen und 1 Ei darunter mischen.

Restliche Petersilie hacken, 1/2 Bund Basilikum in feine Streifen schneiden. Das Ragout eventuell im offenen Topf etwas einkochen lassen. Vom Herd nehmen, Kräuter darunter mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einem tiefen Teller 1 Ei verquirlen, leicht salzen und pfeffern. Vom abgekühlten Reis nacheinander etwa 10 Portionen in Grösse einer Mandarine oder winzigen Orangen entnehmen und zu einer Kugel formen. Mit dem Finger jeweils eine Vertiefung in die Mitte der Kugel drücken, etwa 1 EL des vorbereiteten Ragouts einfüllen, Öffnung wieder mit Reis verschliessen. Die Bällchen dünn mit Mehl bestäuben. In verquirltem Ei und danach in Paniermehl wenden. Vorsichtig auf ein Tuch legen.

Inzwischen reichlich Olivenöl fürs Frittieren erhitzen. Reiskuge portionsweise knusprig ausbacken. Auf Küchenkrepp gut abtropfen lassen und auf eine vorgewärmte Platte legen. Zur Dekoration jeweils 1 Lorbeerblatt in jede Reiskugel stecken.

Übrigens:

Arancini - goldgelb und kugelförmig erinnern sie tatsächlich, wie es der Namen andeutet, an winzige Orangen, sind aber in Wirklichkeit frittierte Reiskugeln, die beim Anbeissen mit einem würzigen Innenleben überraschen.