Arancine di riso - Frittierte Reiskugeln

In einer kleineren Version habe sie schon mal zubereitet: Arancini di riso mit Mandorlata. Diesmal sinds richtige, orangengrosse Arancine, gefüllt mit Mozarella und Pesto, genauso wie sie in Sizilien, von wo das Rezept stammt, zubereitet werden. Die Grösse ist aber nicht der einzige Unterschied. Hab ich bei den kleinen Arancini noch einen dicken Risotto gekocht und ihm zur besseren Bindung ein Ei untergerührt, hab ich diesmal den Reis einfach in Wasser gekocht, Butter und Käse untergemischt und zum Auskühlen auf einem Blech ausgestrichen und danach die Kugeln von Hand geformt. Das funktioniert auch, sofern man behutsam arbeitet. Man darf die Reiskugeln aber nicht kugeln, da brechen sie leicht auseinander, sie dürfen nur mit leichtem, regelmässigem Druck der Handflächen zusammengefügt werden. Das Frittieren hat gegenüber dem Braten in der Pfanne den Vorteil, dass die Kugeln mechanisch kaum beansprucht werden und darum nicht zerbröckeln.

Auch wenn die Zubereitung etwas Fingerspitzengefühl erfordert, es ist ein einfaches Gericht mit viel Charme. Unter der knusprigen Hülle verbirgt sich ein bissfester Risotto und im Kern schmilzt der Mozarella, der beim Essen so schöne Fäden zieht. Dazu kann man Salat reichen, oder die Arancine auf Tomatensauce servieren. Fürs Anrichten, wie auch für die Füllung sind natürlich viele Varianten möglich, auch lauwarm schmecken sie ausgezeichnet und sind auch als Fingerfood geeignet.

Zutaten (2 Portionen, 4 Kugeln)

180g	Risotto-Reis (z.b. Carnaroli, Vialone)
40g	Sbrinz (oder Parmesan)
15g	Butter
80g	Mozzarella
1El	Pesto di Basilico
1	Ei
	Paniermehl
3dl	Sonnenblumenöl (zum frittieren)

Zubereitung

Reis in ca. 1 Liter Salzwasser al dente kochen (ca. 20 Min). Abgiessen und gut abtropfen lassen, in die Pfanne zurückgeben und unter stetigem Rühren 2 Minuten ausdampfen lassen. Butter und geriebener Käse zugeben und verrühren. Auf einem Blech zu einer ca. 1cm dicken, kompakten Schicht ausstreichen und auskühlen lassen.

Für die Panade ein Ei verklopfen und Paniermehl in einen Teller streuen. Mozzarella in ca. 1,5cm grosse Würfel schneiden.

Ein ca. 6x6cm grosses Stück Risotto ausstechen und in die Handfläche legen, Mozzarella darauflegen und etwas Pesto daraufgeben. Ein zweites Stück Risotto darauflegen und alles zusammen mit leichtem Druck der Handflächen zu einer Kugel formen. Das Formen der Kugeln geht leichter, wenn die Hände vor jeder Kugel mit kaltem Wasser abgespült werden.

Die Reiskugeln vorsichtig durch das verquirlte Ei rollen. Zum panieren gibt man am besten etwas Paniermehl in die Handfläche, legt eine Reiskugel hinein und bestreut sie mit Paniermehl. So kann man das Paniermehl gut andrücken, ohne dass die Kugel auseinanderbricht.

Öl auf 160° erhitzen und die Kugeln ca. 6-7 Minuten frittieren, dabei ab und zu wenden. In der kleinen, improvisierten Fritteuse kühlt das Öl schnell ab und muss vor dem Einlegen jeder Kugel wieder auf die richtige Temperatur gebracht werden.

Die Arancine können gut im auf 80° vorgeheizten Backofen warmgehalten werden.

Arancine in den Händen panieren

Die improvisierte Friteuse, unbedingt die Öltemperatur messen: 160°!