



## Vegiteller mit gefüllten Reisküchlein, gedämpfter Tropea-Zwiebel und geschmortem Fenchel mit Sultaninen

Die Reisküchlein sind schon verwandt mit den Arancine di riso, sie sind aber nicht frittiert, sondern im Ofen gratiniert und gefüllt sind sie nebst Mozzarella mit Erbsen. Die Zubereitung ist zwar nicht weniger aufwändig als bei den Arancine, aber etwas weniger diffizil. Ausgebutterte und mit Paniermehl bestäubte Cocottes (kleine Gratinförmchen) werden mit gekochtem Risotto-Reis (Carnaroli) ausgekleidet und mit Mozzarella und Erbsen gefüllt und mit einer Reisschicht bedeckt.

Anstelle einer Sauce habe ich Spalten der mild-süßliche Tropeazwiebel gedämpft und mit Saba aromatisiert. Dazu gabs im Pernot-Sud geschmorter Fenchel mit Sultaninen.

### Zutaten (2 Portionen)

150g	Carnaroli-Reis
100g	Erbsen (aufgetaut)
100g	Mozzarella
40g	Sbrinz gerieben
30g	Butter
	Salz und Pfeffer
	Paniermehl
1	grosse Tropea-Zwiebel
2El	Saba (oder milder Balsamico)
4	kleine Fenchel
2El	Pernod
2El	Sultaninen
1dl	Gemüsebouillon
	Bratbutter

### Zubereitung

Reis in ca. 8dl Salzwasser al dente kochen. Wasser abschütten, den Reis zurück in die Pfanne geben und auf der noch heißen Herdplatte unter ständigem Rühren ca. 2 Minuten ausdampfen lassen. Geriebener Sbrinz und 20g Butter unterrühren, mit Pfeffer abschmecken und ca. 1cm dick auf einer flachen Platte ausstreichen. Auskühlen lassen.

10g Butter in einem Pfännchen schmelzen, die Cocottes damit ausstreichen. Innenseite der Cocottes mit Paniermehl bestäuben.

Boden und Seiten der Cocottes ca. 1cm dick mit Risotto belegen, mit den Fingern leicht andrücken.

Mozzarella in kleine Würfel (erbsengross) schneiden, mit den Erbsen vermischen und in die Reistöpfchen einfüllen. Leicht fest drücken und mit einem Deckel aus Risotto zudecken. Mit etwas Butter bestreichen.

40 Minuten im auf 200° vorgeheizten Backofen gratinieren.

Zum Anrichten Ränder mit einem Messer ablösen und die Cocotte kräftig auf ein Holzbrett schlagen, so löst sich das Reisküchlein schadlos aus der Cocotte.

Fenchel rüsten und längs halbieren. In Bratbutter kurz andünsten, mit Pernod ablöschen, diesen fast ganz einkochen lassen, Sultaninen und Gemüsebouillon zugeben und zugedeckt ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Tropea-Zwiebel längs vierteln und auseinander zupfen, etwas salzen und im Dampfsieb etwa 20 Minuten garen. Beim Anrichten mit Saba beträufeln.





*Boden und Rand der Cocotte mit Risotto belegen...*



*... und mit Risotto bedecken*



