Arancini di riso mit Mandorlata di Peperoni

Diese etwas nahrhafte Vorspeise gäbe auch eine gute Hauptspeise, dazu würden die Arancini etwas grösser geformt. Das Rezept entstammt der traditionellen sizilianischen Küche, dort werden Arancinis unterschiedlichen Füllungen zubereitet.

Sultaninen, Mandelstücke und etwas Zucker verwandeln eine Peperonata in eine Mandorlata di Peperoni, die leicht süssliche Versuchung, die vermutlich auch der Küche Süditaliens entstammt und einen orientalischen Einschlag nicht verleugnen kann.

Arancini, wie auch die Mandorlata schmecken kalt oder lauwarm ebenfalls sehr gut und eignen sich gut als Bestandteil eines Buffets.

Zutaten (4 Portionen)

```
Arancini
100g    Reis (Vialone)
60g     Blattspinat (fertig, tiefgefroren)
1/2     Zwiebel
1       kleine Knoblauchzehe
0,5dl   Weisswein
ca. 3dl Bouillon
0,5dl   Vollrahm
40g     Reibkäse (Sbrinz, Parmesan)
1       grosses Ei

        Ei und Paniermehl
        Olivenöl zum ausbacken


Mandorlata
2       grosse Peperoni (gelb und rot)
```

1EL	Sultaninen
20	Mandeln (oder Mandelstifte)
2El	Passata di Pomodoro
1El	Olivenöl
1Tl	Zucker
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Risotto

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und kurz anziehen, Reis dazugeben und glasig dünsten (ca. 2-3 Minuten). Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Nach und nach Bouillon zugeben und immer wieder einkochen lassen. Häufig umrühren. Gegen Schluss fein gehackter Spinat zugeben. Rahm und Reibkäse zugeben und gut mischen.

Es soll kein sämiger Risotto geben sondern eine richtige "Pampe", da daraus Kugeln geformt werden müssen. Risotto etwas auskühlen lassen und ein Ei darunter mischen. Vollständig auskühlen lassen.

Arancini

Von Hand zu baumnussgrosse Kugeln formen, zuerst im geschlagenen Ei, dann im Paniermehl wenden.
Wenn die Masse zu weich ist und sich keine schönen Kugeln formen lassen, Paniermehl zur Masse geben und mischen und nochmals 5 Minuten stehen lassen.
In eine Bratpfanne grosszügig Olivenöl zugeben und die Kugeln bei eher kleiner Hitzen langsam ringsum anbraten.
Einfacher wäre es die Kugeln zu frittieren, aber ich hab keine Fritteuse und will auch keine.

Mandorlata

Peperoni schälen. Bei schönen, grossen Peperoni geht das gut mit dem Sparschäler: Zuerst Ober- und Unterteil wegschneiden. Peperoni längs in Stücke schneiden (je nach Form) und dann schälen.
Die geschälten Peperoni in ca. 3-4mm breite Streifen schneiden, lange Streifen halbieren.

Peperoni in Olivenöl andünsten (ca. 3-4 Minuten), danach Passata dazugeben und alles gut mischen. Sultaninen und grob gehackte Mandeln dazugeben. Zucker darüber streuen und zudeckt mindestens 30 Minuten leicht schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kein sämiger Risotto, sondern von "pampiger" Konsistenz, damit sich daraus schöne Kugeln formen lassen.

Peperoni, Sultaninen, Mandeln (geschält wären sie besser)