

Safran-Arrancini



Zubereitung

Schalotte und Knoblauchzehe schälen und fein würfelig schneiden. Butter in eine Pfanne geben, aufschäumen lassen und die Schalotten-Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen. Safranfäden und Reis dazugeben, alles mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Den Risottoreis mit etwas heißer Gemüsesuppe angießen, umrühren und weiter köcheln lassen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis das Risotto „al dente“ gegart ist. Das Risotto vom Herd nehmen und mit der restlichen Butter, dem geriebenen Parmesan sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Auf ein Blech streichen und auskühlen lassen. Den Mozzarella in etwa einen Zentimeter große Würfel schneiden. Die Eier aufschlagen und mit einem Schneebesen verrühren. Risotto mit den Händen zu Bällchen formen, je einen Würfel Mozzarella in die Mitte geben. Risottobällchen zuerst in Mehl, dann in der Eiermischung und am Schluss in Panko wälzen. Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die Arrancini darin bei 160°C vier Minuten knusprig ausbacken. Die ausgebackenen Arrancini auf einem Küchentuch abtropfen lassen und sofort servieren.

Zutaten:

- 1 g Safranfäden
- 50 ml Weißwein
- 3 EL Butter
- 2 Eier
- 800 ml Gemüsesuppe
- 50 g Parmesan
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Mehl
- 60 g Panko
- 200 g Risotto-Reis
- 50 g Mozzarella
- 1 Schalotte
- Pfeffer, Salz
- 1 l Pflanzenöl



Knödel

