

Arancini di riso

Arancini di riso sind kleine Gourmet-Bällchen! Ursprünglich aus Sizilien verwandeln sie eins der feinsten Gerichte der italienischen Küche in ein edles Fingerfood. Denn Aranci di riso bestehen aus mit Mozzarella gefülltem Risotto. Einen Hauch Orange, eine knusprige Kruste und schon entsteht ein aromatisches Häppchen, das nicht nur als Snack am Strand, sondern auch als exquisites Amouse-Guele und raffinierte Vorspeise zu glänzen vermag.



Arancini di riso von Einmal Nachschlag, bitte! | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (20 Stück): 450 Gramm Carnaroli- oder Arborio-Reis | 60 Milliliter Olivenöl | 120 Milliliter trockener Weißwein | 800 Milliliter Gemüsefond | 110 Gramm Parmesan (für eine vegetarische Version auf vegetarischen Parmesan achten) | 1 Prise Safran | 1 Bio-Orange | 250 Gramm Mehl | 350 Milliliter Wasser | 200 Gramm Paniermehl | 2 Lorbeerblätter | 4 Teelöffel Salz | 20 Mini-Mozzarella | 1,2 Liter Pflanzenöl zum Frittieren



Arancini di riso | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (1 Tag): 1. Parmesan reiben 2. Mit einer Reibe etwa einen Teelöffel an Orangenzesten abziehen. 3. 60 Milliliter Olivenöl erhitzen und ein Lorbeerblatt hinzugeben. 4. Risottoreis anbraten, bis ein nussiger Duft entsteht. 5. Mit Weißwein ablöschen und unter ständigem Rühren verkochen. 6. Safran hinzufügen. 7. Unter ständigem Rühren 100 Milliliter Fond hinzugeben und in den Reis einarbeiten. Wiederholen bis der komplette Fond vom Reis absorbiert wurde. 8. Orangenzesten, Parmesan und einen Teelöffel Salz untermengen und die Reismasse auf einem kalten Blech verstreichen und abdecken. 9. Risotto über Nacht ruhen lassen. 10. Risotto in 20 Portionen einteilen. 11. Eine Portion in der Handfläche flach drücken, einen Mini-Mozzarella in die Mitte geben und das Risotto um den Mozzarella herum zusammendrücken. 12. Vorgang wiederholen und auf diese Weise 19 weitere Arancini formen. 13. 250 Gramm Mehl, ein Teelöffel Salz mit 350 Milliliter Wasser vermengen, bis eine samtige Masse entsteht. 14. Arancini erst ins Mehlbad tunken, dann vorsichtig in Paniermehl wenden. 15. Öl auf circa 160 Grad erhitzen. Alternativ einen Kochlöffel ins Öl halten und warten, bis am Griff viele Blasen blubbern. 16. Arancini in kleinen Portionen nacheinander frittieren (und ggf. im Öl wenden), bis sie goldbraun sind. 17. Kurz auf einem Holzbrett abtropfen lassen und möglichst noch heiß servieren.

Hierzu passt hervorragend: [Zitronen-Mayonnaise](#)! Probier auch meine [Arancini al ragù](#) und entdecke mehr [italienische Rezepte](#), mehr [Amuse-Gueules](#) und weitere [Reisgerichte](#)!

Nährwerte/Portion: 250 Kalorien | 11 Gramm Fett | 32,6 Gramm Kohlenhydrate | 12,7 Gramm Eiweiß