



Johannes Muhr

Arancini mit Käsefüllung, Tomatenragout und Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für die Arancini:

200 g Risottoreis
6 kleine Mozzarella-Kügelchen
1 Schalotte
1 Ei
100 g Parmesan
50 ml Sahne
350 ml Gemüfefond
100 g Semmelbrösel
2 EL Olivenöl

Die Schalotte abziehen und fein hacken. Risottoreis mit dem Olivenöl und den Schalotten glasig dünsten und mit ca. einem Drittel des Fonds ablöschen. Das Risotto auf mittlerer Hitze und bei ständigem Rühren einkochen. Sobald die Brühe verdampft ist, weiter aufgießen bis der Reis wieder leicht bedeckt ist. Nach weiteren 15 Minuten sollte der Risottoreis schön "al dente" sein. Jetzt den fein geriebenen Parmesan und die Sahne unterheben und umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto auf einem flachen Untergrund auskühlen lassen. In der Zwischenzeit eine Panierstraße aufbauen. Dazu das Ei in einer Schüssel verquirlen und in eine zweite Schüssel die Semmelbrösel geben. Sobald das Risotto ausgekühlt ist, ca. einen Esslöffel Risotto nehmen und mit befeuchteten Fingern eine flache Scheibe pressen. Ein Mozzarella-Kügelchen in die Mitte legen, mit dem Risotto umschließen und eine runde Kugel formen. Anschließend die Arancini in Ei wenden und von allen Seiten mit Semmelbrösel bedecken. Die Arancini ca. 15 Minuten bei 180°C goldbraun frittieren.

Für das Tomatenragout

500 g Tomaten
½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
125 ml Rotwein
2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen. Häuten, entkernen und das Fruchtfleisch kleinhacken. Die Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. In einem Topf das Öl erhitzen und die Zwiebel und Knoblauchzehe andünsten. Mit dem Wein ablöschen und die gehackten Tomaten hinzufügen. Mit den Kräutern, Salz und Pfeffer würzen und einkochen lassen.

Für das Pesto:

2 Bund Basilikum
1 Knoblauchzehe
40 g Parmesan
20 g Pinienkerne
70ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und in einen kleinen Mixer geben. Basilikum vom Stiel zupfen und dazugeben, ebenso wie die Pinienkerne und das Olivenöl. Parmesan dazu reiben und alles zusammen gut mixen. Zum Schluss mit Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.