

Arancini mit Pfifferlingen



Einkaufsliste:

4EL Olivenöl
1 Bund Frühlingszwiebeln - fein
gehackt
2-3 Knoblauchzehen
350g Risottoreis
850ml Hühnerbrühe
200ml Weißwein
50g Creme Fraiche
25g Butter
2EL gehackten Basilikum
250g Pfifferlinge
75g Parmesan
Salz und gemahlener Pfeffer
Prise Muskat

Für die Arancini:
60g Parmesan
70g Brotbrösel (übriges
Brötchen oder Brot fein
zerkleinern)
1 Handvoll gemischt - Petersilie,
Basilikum u.a. andere Kräuter
Olivenöl für die Pfanne

So wird's gemacht:

Zunächst Risotto kochen. hierfür alle Zutaten vorbereiten. 2EL Olivenöl in einem Topf bei schwacher Hitze erwärmen, Zwiebeln, und Knoblauch hinzugeben, köcheln lassen. Nun Herdplatte hochstellen und Reis hinzufügen, gut rühren. Hühnerbrühe in einem Topf erhitzen und leicht köcheln lassen. Reis mit dem Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Nun ca. 1/3 der Hühnerbrühe in die Masse gießen, dabei ständig rühren. Die Masse nun solange rühren, bis die Masse deutlich reduziert ist, nun erneut 1/3 der Hühnerbrühe hinzugeben, weiter rühren. Sobald die Masse deutlich reduziert ist, den Rest der Hühnerbrühe hinzugeben. Weiter rühren, köcheln lassen. Derweil 2EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Pilze leicht darin braten, beiseite stellen. Nach ca. 30 Minuten Creme Fraiche, Butter und Pilze sowie etwa 50g Parmesan zu dem Reis geben Weiter köcheln lassen bis gewünschte Konsistenz - cremig nicht zu flüssig, erreicht ist. Mit den Gewürzen und Basilikum abschmecken. Heiß mit dem Parmesan on top servieren, ca. 400g für die Arancini aufbewahren.

Für die Arancini Risotto mit Parmesan vermengen und in ca. 35-40 kleine Bällchen (mit Teelöffel) formen. Breadcrumbs und Kräuter sowie Prise Salz und etwas Pfeffer vermengen und auf einen Teller geben, Risottobälle darin wenden bis sie von allen Seiten mit der Mischung bedeckt sind. Diese Bällchen auf einen Teller legen und in den Kühlschrank stellen. Nach ca. 40 Minuten Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Bällchen von allen Seiten goldbraun braten. Mit Creme Fraiche servieren.