

SAFRAN-ARANCINI MIT LAVENDEL UND PISTAZIEN



Arancini	200 g Risottoreis 2 Schalotten fein gewürfelt 2 Knoblauchzehen klein, fein gehackt 2 EL DESPAR PREMIUM 100% Italienisches Nati Olivenöl Extra 1 Pkg. Safranpulver 1 Schuss trockener Weißwein 700 ml Gemüsefond ½ TL Lavendelblüten getrocknet 1 Handvoll Pistazien grob gehackt 1 EL Butter 50 g Parmesan gerieben 1 Pkg. SPAR PREMIUM Büffelmozzarella	Panade 150 g Toastbrot 60 g Weizenmehl 2 Eier 1 l Pflanzenöl zum Frittieren
-----------------	--	--

Arancini

- 01 Olivenöl in einen heißen Topf geben und die Schalotten sowie den Knoblauch glasig **anschwitzen**.
- 02 Den Risottoreis dazugeben, leicht salzen, mit Weißwein ablöschen und **einkochen** lassen.
- 03 Das Risotto auf mittlerer Temperatur immer wieder mit heißem Geflügefond mit Safran aufgießen und mit einer Gummipalette ständig vorsichtig rühren.
- 04 Nach Hälfte der Garzeit Lavendel und Pistazien beimengen und weiterrühren bis der Risottoreis „al dente“ ist.
- 05 Risotto vom Herd nehmen, geriebenen Parmesan und kalte Butterflocken untermengen.
- 06 Auf ein Blech streichen, Löcher machen und auskühlen lassen.
- 07 In der Zwischenzeit den Mozzarella in kleine Würfel schneiden und die Panade vorbereiten.
- 08 Das Toastbrot entrinden, klein schneiden und in einer Küchenmaschine zu groben Bröseln mahlen.
- 09 Die Eier mit einer Gabel in einer Schüssel verquirlen
- 10 Risotto mit den Händen zu gleichmäßigen Bällchen formen, einen Würfel Mozzarella in die Mitte geben, zu Kugeln formen und in Mehl, Ei und Bröseln **panieren**.
- 11 Die Bällchen in einem Topf mit Pflanzenöl bei 180 °Celsius 3 bis 4 Minuten goldbraun backen.
- 12 Auf einem Küchenpapier gut abtropfen lassen und lauwarm servieren.