

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 Natürliches 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 Geflügelfond mit Safran aufgießen und mit einer Gummipalette ständig vorsichtig rühren.
- 04 Nach Hälfte der Garzeit Lavendel und Pistazien beimengen unditerrühren 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.