

Knusprige Arancini (Reisbällchen) mit Apfelpüree

Zutaten für die Reisbällchen (für 4-6 Personen):

- 500 g gekochter (vom Vortag) Safran- Risottoreis
- 3 EL Rosinen
- 1 Apfel
- 1 Schnapsglas Amaretto
- 2 Tassen Semmelbrösel
- 50 g Mehl
- 2-3 Eier
- pflanzliches Frittierfett

Arancini lassen sich gut aus Risotto-Resten zubereiten. Bei frisch gekochtem Risotto für die süße Variante auf die Zugabe von Knoblauch verzichten. Den Reis gut auskühlen lassen oder am Vortag zubereiten.

Den Apfel schälen, entkernen und das Fruchtfleisch in sehr kleine Würfel schneiden. Mit Rosinen und Amaretto vermengen und ½ Stunde marinieren lassen. Eine Handfläche mit Risotto füllen und mittig ein paar marinierte Apfelstücke und Rosinen auf die Reismasse legen. Die Füllung verschließen und Bällchen formen.

Die Eier aufschlagen und in einer flachen Schüssel verrühren. Semmelbrösel und Mehl in jeweils separate Schüsseln geben. Die Risottobällchen erst in Mehl, dann in der Eiermasse und zum Schluss in den Semmelbröseln wälzen. Pflanzenfett erhitzen und die Risottobällchen goldbraun und knusprig ausbacken.

Zutaten für das Apfelpüree:

- 4 Äpfel
- 1 kleine Chilischote
- 1 Stück (ca. 2 cm) Ingwer
- 1 EL Zucker
- ¼ l Apfelsaft
- Vanille-Eis

Die Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Den Zucker in einen Topf geben und karamellisieren. Apfelsaft und Apfelstücke hinzufügen. Chili und Ingwer dazugeben und alles etwa 20 Minuten köcheln lassen. Die Gewürze herausnehmen. Die weichen Äpfel durch ein feines Sieb streichen und mit dem restlichen Sud vermengen.

Das Apfelpüree mit dem Vanille-Eis zu den Arancini servieren.

Sendung/Quelle: DAS!

Letzter Sendetermin: 03.03.2019

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen