

Heute mal was Kompliziertes aus der italienischen Reisküche. Die stammt bekanntlich aus dem Po-Delta und Ligurien, wo es bis heute ausgedehnte Reisfelder fast wie in Südostasien gibt. Übrigens die einzige Gegend in Europa mit nennenswertem Reisanbau. Wir Freunde der mediterranen Essweise kennen vor allem das Risotto Milanese, aber es gibt so viel mehr leckere Rezepte ohne Pizza & Pasta! Vor Jahren habe ich nicht selten frittierte Reisbällchen hergestellt und serviert. Und als mir ein Rezept mit dem schönen Namen „Arancini di riso“ über den Weg lief, konnte ich nicht widerstehen. Aber Achtung: Dieses Gericht ist wirklich arbeitsintensiv und gelingt nicht immer. Wenn's klappt, kriegen die Mitesser superleckere Bällchen auf den Teller.

Basis ist Rundkornreis, der in Fleischbrühe gegart wird. Das machst du ausnahmsweise nach der Quellmethode. Übrigens: Die Dinger machen pappsatt, deshalb kriegt jeder Normalesser eine Reisorange und nur starke Esser zwei. Für vier Klopse brauchst du 200 Gramm italienischen Rundkornreis, also die Sorte, die du sonst fürs Risotto nimmst. Außerdem etwa 500 bis 600 Milliliter heiße Brühe. Wie üblich wäschst du den Reis im Sieb unter fließendem Wasser bis es unten klar rausläuft. Dann kochst du den Reis mit der Brühe auf und schaltest nach dem Brodeln die Kochplatte ab. Deckel den Pott und lass den Reis nun mindestens zwölf Minuten ziehen. Ab Minute 10 immer mal nachschauen und das Ganze mit dem Löffel durchrühren. Wie an jedes gute Risotto kommt auch an diesen Reis Safran. Nimm ein Messerspitzenchen der Blütenfäden und lös es in ein wenig Brühe auf. Die Flüssigkeit wird orange-gelb und muss dann sorgfältig im Reis verteilt werden. Der fertige Reis kommt in eine Schüssel, weil er auf Handwärm abkühlen muss.

Nun zur Füllung. Ich hab da zwei sehr weit entfernte Varianten gefunden: eine mit Pilzen, die andere mit Schweinefleisch. Und für die habe ich mich entschieden. Achtung: Für vier Bälle brauchst du insgesamt kaum 150 Gramm Füllung! Zumal auch noch kleine Mozzarella-Würfel mit hinein kommen. Weil es aber kaum möglich ist, ein Schweinewillistück von 100 Gramm beim Metzger zu erwerben, musst du dir schon vorher überlegen, was du mit dem Rest vom Filet machst. Die Masse machst du in der Pfanne. Würfele eine kleine oder halbe Zwiebel und eine wirklich kleine oder halbe Knoblauchzehe. Öffne ein Döschen Tomatenmark und stell eine Viertel Dose stückiger Tomaten bereit. Außerdem brauchst du noch zwei, drei Esslöffel TK-Erbesen sowie einen Schuss Weißwein. Schwitzt den Zwiebel-Knoblauchmix sanft in nicht zu viel Olivenöl an. Auch das Schweinefleisch musst du richtig klein würfeln. Brate es dann mit in der Pfanne an. Einen guten Teelöffel Tomatenmark schwitzt du ebenfalls an – und

löscht das ganze mit ein wenig Weißwein ab. Gib den Tomatensugo dazu, rühr alles ordentlich durch und lass es zu einer ziemlich trockenen Masse durchkochen. Zwischendurch rührst du die Erbsen ein und würzt mit Salz, schwarzem Mühlenpfeffer und ein wenig getrocknetem Oregano. Wichtig: Die Füllung darf kaum noch Feuchtigkeit aufweisen, sollen die Arancini gelingen!

Nun musst du noch eine halbe Kugel Büffel-Mozzarella fein würfeln. Außerdem ist jetzt der richtige Zeitpunkt, das Frittieren vorzubereiten. Ich frittiere alles (außer Pommes) in einem mittelgroßen emaillierten Topf, und zwar in Erdnussöl, das ich zu diesem Zweck dringendst empfehle. Damit die orangengroßen Klopse ordentlich gesotten werden können, müssen etwa anderthalb Liter Öl im Pott sein. Dies muss auf um die 160° erhitzt werden – was du am besten mit einem Bratthermometer feststellen kannst. Stell eine Platte bereit und leg sie mit einer dreifachen Lage Küchenpapier zum Entfetten aus. Außerdem brauchst du einen Schaumlöffel zum Hantieren. Weil paniert wird, stellst du einen Teller bereit, in dem du ein Ei verschlägst, und einen zweiten Teller mit Paniermehl oder Semmelbröseln.

Jetzt rührst du zur Bindung ein frisches Ei in den Reis. Die Bälle entstehen so: Du nimmst eine gute Handvoll Reis aus der Schüssel und drückst sie auf der linken Handfläche zu einer gleichmäßig dicken Schicht. In die Mitte davon kommt ein knapper Esslöffel Füllung sowie vier, fünf Mozzarella-Würfeln. Schließ die Hand und gib mit der Rechten noch ein wenig Reis obenauf. Drück das Ergebnis zu einer soliden Kugel. Roll das Ding ruhig ein paar Mal zwischen den Händen, es muss wirklich sehr fest werden. Dann rollst du den Ball erst in Ei und dann im Paniermehl. Gib die Arancino mit dem Schaumlöffel vorsichtig ins heiße Öl. Einmal muss das Ding gewendet werden, und wenn die Temperatur stimmt, ist der Ball nach drei, vier Minuten wunderbar orange-gelb und gar. Und du kannst ihn rausfischen und auf dem Papier abtropfen lassen. Das Manschen mit den Händen führt natürlich zu einer wilden Sauerei, macht aber auch einen Mörderspaß. Und wenn du dann deine Arancini die Riso auf dem Tisch siehst, und wenn du dann die erste mit dem Messer halbst, dann weißt du, dass es sich gelohnt hat. Ich reiche dazu eine gewürfelte in Olivenöl gedünstete und mit Salz, Pfeffer und Zitrone gewürzte Zucchini. Ein bunter Blattsalat täte es aber auch.

Und wem das alles zu kompliziert ist, verzichtet auf die Füllung. Der Reis wird genauso vorgegart, aber dann als tischtennisballgroße Kugeln paniert und frittiert. Das ist eine tolle Beilage zu den vielen wunderbaren Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichten der Region.