

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Arancini mit Steinpilzen



mehr Kochtipps:

lifechannel.ch/koch Tipp

(c) 123rf

Zubereitung

1. Schalotten fein hacken
2. Steinpilze in feine Würfel schneiden
3. Petersilie und Schnittlauch fein schneiden
4. In einem Topf Olivenöl erhitzen und 40 g Schalotten andünsten
5. Risottoreis dazugeben und mitdünsten
6. Mit Weisswein ablöschen und einreduzieren
7. Gemüsebouillon dazugeben, Risotto garkochen und abschmecken
8. Risotto beiseitestellen und abkühlen lassen
9. Für die Füllung 30 g Schalotten in Olivenöl andünsten
10. Feine Steinpilzwürfel dazugeben und mitdünsten
11. Kräuter dazugeben und beiseitestellen
12. Abgekühlte Steinpilzmasse mit dem veganen Sauerrahm

Zutaten

40 g	Schalotten
1 EL	Olivenöl
160 g	Risottoreis
100 g	Weisswein
600 g	Gemüsebouillon
1 EL	Olivenöl
30 g	Schalotten
5 g	Petersilie
4 g	Schnittlauch
200 g	Steinpilze, frisch
30 g	veganer Sauerrahm
	Salz, Pfeffer
130 g	Paniermehl

Life Channel

www.lifechannel.ch

mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken

- 13.** Für die Arancini ca. 2 Esslöffel Risotto in die feuchten Hände nehmen und einen glatten Taler formen, etwas von der Steinpilzfüllung in die Mitte geben, den Thaler schliessen und eine Kugel formen
- 14.** Diesen Vorgang wiederholen, bis die Massen aufgebraucht sind
- 15.** Arancini im Paniermehl wenden und im heissen Frittieröl goldbraun frittieren
- 16.** Nach dem Frittieren gleich servieren