



Dreierlei Arancini (Apéro)

Professionelles Schockfrosten

Rezept für 10 Personen

15 g Olivenöl (1)
45 g Zwiebeln
10 g Knoblauch
600 g Risottoreis
0,15 l Weisswein
1,35 l Gemüsefond
1 Lorbeerblatt
160 g Reibkäse

Für die Einlagen

210 g Pulpo, gekocht
20 g Bergamotteöl
210 g Chorizo
2 g Rauchpaprika
10 g Olivenöl (2)
150 g Mozzarella
110 g Taggiasca-Oliven
10 g Olivenöl (3)
10 g Petersilie, gehackt

- Gekochten Pulpo in kleine Würfel schneiden und mit dem Bergamotteöl vermischen
- Chorizo ohne Fett sautieren und mit Olivenöl (2) und Rauchpaprika vermischen
- Mozzarella und Taggiasca-Oliven in kleine Würfel schneiden und mit Olivenöl (3) und Petersilie vermischen
- Zwiebeln und Knoblauch im Olivenöl (1) andünsten, Risotto beigegeben und glasig dünsten

- Mit Weisswein ablöschen und einkochen, Lorbeerblatt begeben. Nach und nach mit Gemüsefond auffüllen.
- Unter zeitweisem Rühren weich kochen. Parmesan begeben und auf flachen Blechen ausstreichen und schnellkühlen
- Das Risotto in drei Schüsseln aufteilen und mit den verschiedenen Einlagen vermischen
- Von Hand 15 g schwere Kugeln formen und kühlstellen
- Mit Tempuramehl, Eiweiss und Paniermehl oder Panko-Paniermehl panieren
- Bei 170°C kurz vorfrittieren und [professionell schockfrostern](#), oder gleich fertig frittieren und servieren

Weitere Tipps: Nach Belieben kann man mit Randensaft oder Petersilie farbige Paniermehle herstellen.

Beim Risotto für die Pulpo-Arancini kann man ein Teil vom Gemüsefond mit dem Fond vom Pulpo ersetzen.

Regeneration: Direkt aus dem Tiefkühler 5 Minuten bei 170 °C regenerieren.