
Kugelrund: Arancini und Profiterole

Arancini:

- 300 g Rundkornreis
- 600 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Butter
- 2 Eier
- 150 g Salsicce
- 1 Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 1 L Öl zum Frittieren
- 100 g Erbsen
- 1 EL Tomatenmark
- 125 g Mozzarella
- 100 g Semmelbrösel
- Salz
- Pfeffer

Profiterole:

- 100 g Butter
- 225 ml Wasser
- 125 g Weizenmehl
- 4 Eier
- Puddingcreme
- Karamellsauce
- 1 Prise Salz

Arancini:



Den Reis mit Gemüsebrühe vorkochen. Anschließend Reis mit Butter und Mozzarella vermischen und ein Ei unterrühren. Den Reis abkühlen lassen. Die Salsicce häuten und zerkrümeln. Die Erbsen kochen. Zwiebeln schälen, fein hacken und mit ein wenig Olivenöl anbraten. Die Wurstmasse mit den Erbsen hinzugeben, zwei EL Wasser und Tomatenmark unterrühren und alles zugedeckt etwa fünf Minuten schmoren. Nun salzen und pfeffern.

Den Reis in acht Portionen aufteilen, in der Hand flach drücken und mit etwas Wurstmasse belegen. Die Reismasse um die Füllung schließen und zu Kugeln formen. Das übrige Ei in einem Teller verquirlen. In einen anderen Teller Semmelbrösel geben.

Das Öl zum Frittieren erhitzen. Die Reiskugeln erst im Ei, dann in den Semmelbröseln wälzen. Etwa vier bis fünf Minuten im Öl goldbraun frittieren und auf einem Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Profiterole:



Wasser, Butter und eine Prise Salz aufkochen. Das Mehl beim Rühren auf einmal hinzugeben. Den Teig auf der ausgeschalteten Herdplatte so lange rühren, bis er sich als Kloß vom Topfboden löst. Den Teig nun in eine Schüssel geben und die Eier nacheinander unterarbeiten.

Nun den Teig in einen Spritzbeutel mit einer mittleren Lochtülle füllen. Etwa 30 Tupfen von drei cm Durchmesser auf ein Blech mit Backpapier spritzen. Im heißen Ofen bei 200 Grad auf der zweiten Schiene von unten 25 bis 30 Minuten backen.

Die fertige Puddingcreme gut durchrühren und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Damit ein kleines Loch seitlich in die Profiteroles stechen und die Creme hineinspritzen. Nun könnt ihr die Profiteroles zu einer Pyramide zusammenbauen.

Tipp: Hier hilft Kamarellsauce, um die Profiteroles aneinander zu kleben.