

Arancini mit Raclettekäse

Gesamtzeit **100 Min.** 60 Min. Vorbereitungszeit 40 Min. Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Arancini:

1,5 l	Hühner- oder Gemüsebrühe
120 g	Zwiebel, fein gehackt
20 g	Knoblauch, fein gehackt
30 ml	Olivenöl
450 g	Arborio-Reis
200 g	Raclettekäse, gerieben
100 g	Parmesan, gerieben
15 g	Petersilie, fein gehackt
130 g	<u>Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce</u>
200 g	Weizenmehl
300 g	Semmelbrösel
250 g	Vollei, geschlagen
	Frittieröl

Tamarinden-Chutney:

320 g	Tamarinden-Püree
120 g	Zucker
5 g	Kreuzkümmel, gemahlen
5 g	Ingwer, gemahlen
80 ml	<u>Kikkoman Wok Sauce – Teriyaki</u>

125 ml	Wasser
300 g	Schalotten, fein gehackt

Pilz-Tartar:

200 g	Champignons, fein gehackt
50 g	Schalotten, fein gehackt
10 g	Petersilie, fein gehackt
20 ml	Olivenöl
35 ml	Zitronensaft
2 g	Salz
1 g	Pfeffer, gemahlen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Brühe in einem Topf zum Sieden bringen. In einem zweiten Topf Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl 2 bis 3 Minuten bei mittlerer Hitze anschwitzen, ohne dass sie Farbe annehmen. Reis dazugeben und in 2 Minuten glasig werden lassen. Nach und nach die Brühe dazugeben, bis der Reis alles aufgesogen hat. (ca. 25 Minuten). Vom Herd nehmen und Käse, Petersilie sowie Kikkoman Sojasauce einrühren. Reismasse vollständig abkühlen lassen.

Schritt 2

Golfballgroße Kugeln (45 g) formen und in Mehl, geschlagenem Ei sowie Semmelbröseln wenden. Anschließend in heißem Öl bei 175 °C goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Schritt 3

In der Zwischenzeit in einem kleinen Topf Tamarinden-Püree, Zucker, Kreuzkümmel, Ingwer und Kikkoman Wok Sauce - Teriyaki mit Schalotte und Wasser vermischen. Bei mittlerer Hitze reduzieren, bis es eindickt und eine Chutney-artige Konsistenz hat. Danach abkühlen lassen.

Schritt 4

In einer Schüssel Champignons mit Schalotten, Petersilie, Olivenöl und Zitronensaft vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilze sollten erst kurz vor dem Servieren mariniert werden.

Schritt 5

Pro Portion vier Arancini auf einen Teller geben und mit Chutney und Pilz-Tatar servieren.