

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 07. März 2024 ▪  
Tagesmotto „Ausgebacken“ mit Cornelia Poletto



Jens Scheffler

**Pilz-Arancini mit Tomatensugo, gebratenen  
Kräuterseitlingen und Petersilien-Pesto**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Pilz-Arancini:**

200 g Risotto  
5 Kräuterseitlinge  
30 g getrocknete Steinpilze  
2 Schalotten  
1 Zitrone, Abrieb  
2 Eier  
150 g Parmesan  
½ Kugel Mozzarella  
Butter, zum Braten  
200 ml trockener Weißwein  
200 ml Pilzfond  
50 ml Lemon Squash  
1 Lorbeerblatt  
1 Zweig Zitronenthymian  
100 g Mehl  
8 EL Panko  
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Schalotten abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne mit Öl und Butter glasig dünsten. Steinpilze in einem Multizerkleinerer zu Pulver mixen. Risotto und Pilzpulver zu Schalotten geben und mitdünsten. Mit Wein ablöschen, dann Fond angießen und einrühren. Lorbeerblatt und Zitronenthymian hinzufügen und köcheln lassen bis der Fond verkocht ist. Mit Salz, Zitronenabrieb und etwas Lemon Squash abschmecken und geriebenen Parmesan unterheben.

2 Kräuterseitlinge putzen, hacken und kurz in einer weiteren Pfanne mit Butter anbraten. Danach unter Risotto rühren. Lorbeerblatt und Thymian aus Risotto nehmen und Masse auf einem Backblech dünn verstreichen und für 2-3 Minuten in den Tiefkühler stellen.

Restliche Seitlinge in Scheiben schneiden, in Öl anbraten mit Salz und Pfeffer würzen und bis zum Servieren zur Seite stellen.

Pilz-Risotto aus dem Kühler nehmen und mit angefeuchteten Händen in Golfballgroße Portionen teilen. Mozzarella in kleine Würfel schneiden und jeweils einen Würfel mit Risotto-Masse umschließen. Entstandene Kugeln mit Mehl, verquirltem Ei und Panko panieren. Arancini einzeln im heißen Fett goldbraun ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

**Für das Tomatensugo:**

400 g gehackte Tomaten, aus der Dose  
1 Schalotte  
2 Knoblauchzehen  
200 ml Sahne  
50 g Parmesan  
100 ml trockener Prosecco  
100 ml Geflügelfond  
2 Lorbeerblätter  
½ TL gerebelter Thymian  
½ TL getrockneter Oregano  
1 EL Olivenöl  
3 EL Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in etwas Olivenöl andünsten. Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Mit Prosecco ablöschen. Dosentomaten zugeben und mit Salz, Pfeffer

Thymian, Oregano und Lorbeerblättern würzen. Etwa 15 Minuten köcheln lassen. Hin und wieder Fond und Sahne angießen und umrühren. Am Ende mit geriebenem Parmesan würzen und Lorbeer entfernen.

**Für das Petersilien-Pesto:**

1 Bund glatte Petersilie  
½ Limette, Abrieb  
50 g Parmesan  
30 g Pinienkerne  
100 ml Olivenöl  
Meersalzflocken, zum Würzen  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie grob hacken. Parmesan reiben. Beides zusammen mit Pinienkernen, Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer in einem Multizerkleinerer zu einem Pesto mixen. Mit Limettenabrieb abschmecken.

**Für die Garnitur:**

2 Zweige Basilikum  
2 Zweige Zitronenthymian

Gericht mit Basilikum und Zitronenthymian garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.