



Montalbanos Aranchini

Rezept

Das Rezept ist von Montalbanos Beschreibung inspiriert, wie sie in der Kurzgeschichtensammlung „Gli arancini di Montalbano“ von Andrea Camilleri von 1999 erschienen ist. Die deutsche Übersetzung wurde erst 2002 unter dem Titel „Die Nacht des einsamen Träumers“ veröffentlicht - wahrscheinlich, weil Leser:innen oder Zuschauer:innen der TV-Serie das Wort „Arancini“ missverstanden hätten: Welche kleine Orangen?

Die Zusammensetzung des Ragouts für die Füllung kann nach Geschmack variiert werden. Normalerweise gehört Rindfleisch dazu. Montalbanos Haushälterin Adelina bevorzugt eine Mischung aus Rind- und Schweinefleisch in großen Stücken, die stundenlang gegart werden und über Nacht in der Sauce ziehen. Dann werden sie per Hand mit dem Halbmondmesser zerstückelt und wieder in die Sauce gegeben.

Bei den Zutaten fehlt Safran, der eigentlich traditionell zum Arancini-Reis gehört.

Hier Montalbanos Originalrezept als Grundlage, die nach Geschmack variiert werden kann. Die Anzahl der entstandenen Arancini hängt von ihrer Größe ab.

Aranchini (für 4 Personen)

Für die Füllung:

200 g Rindfleisch im Stück
200 g Schweinefleisch im Stück
½ Zwiebel
1 Selleriestange
200 g geschälte Tomaten
2 EL Tomatenmark
etwas frischer Basilikum
etwas frische Petersilie
Olivenöl
Salz
Pfeffer
150 g Erbsen, gegart
90 g scharfe Salami
ca. 150 g Bechamel-Sauce
2 Eier



Für den Reis:

Olivenöl und etwas Butter
½ Zwiebel
500 g Reis (z.B. Arborio)
1 Liter Fleischbrühe
etwas Weißwein
Salz
Pfeffer

Für die Panade:

Eiweiß
Semmelbrot (Weißbrot)
Pflanzenöl zum Frittieren

Für das Ragout: Sellerie und Zwiebel fein hacken und in Öl glasig anschwitzen. Fleischstücke, Tomaten und Tomatenmark hinzugeben und gut vermischen. Eventuell etwas Wasser hinzufügen, dann zugedeckt mindestens 1,5 Stunden bei kleiner Hitze garen lassen. Ab und zu vermischen und bei Bedarf etwas Wasser hinzugeben.

Basilikum und Petersilie (beides gehackt) in den Topf geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, gut vermischen und eine weitere halbe Stunde köcheln lassen.

Für den Reis: Zwiebel fein hacken. In einem Topf mit dickem Boden etwas Olivenöl und etwas Butter erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Reis hinzugeben, gut vermischen und mitanbraten, bis die Körner glänzen. Heiße Brühe hinzugießen, gut vermischen und ca. 20 Minuten oder länger bei kleiner Hitze garen lassen. Ab und zu rühren, damit der Reis nicht anbrennt. Am Ende muss er trocken und kompakt aussehen. Reis leicht abkühlen lassen, bis er nicht mehr ganz warm ist. Dann Eier in einer Schale leicht schlagen und zum Reis geben. Gut vermischen und komplett abkühlen lassen.

Fleisch mit einem Halbmondmesser in kleine Stücke schneiden, diese wieder in die Sauce einrühren. Erbsen hinzugeben.

Salami in kleine Würfel schneiden, diese samt Bechamel in den Reis geben und gut vermischen.

Etwas Reis in die Hand nehmen, eine Mulde in der Mitte bilden und etwas Ragout hineingeben und mit weiterem Reis abdecken. Mit beiden Händen eine Kugel formen. Weiter so verfahren, bis die Zutaten aufgebraucht sind.

Eiweiß leicht schlagen. Arancini darin nach und nach jeweils kurz vor dem Frittieren wälzen. Anschließend im Semmelbrot wälzen.



Arancini einzeln in reichlich Pflanzenöl frittieren. Sie sollten eine goldbraune Kruste bilden. Mit einer Schöpfkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

„Alla fine, ringraziannu u Signiruzzu, si mangiano.“ - „Am Ende, wenn Gott will, lassen sie sich essen.“ - sagt Montalbano.

Meine Anmerkung: Eier machen die Reismischung kompakter, damit die Arancini beim Frittieren nicht auseinanderbrechen. Auf Eier in der Reismischung kann ggf. verzichtet werden oder es kommt nur das Eigelb hinzu und das Eiweiß wird für die Panade verwendet. In diesem Fall gilt es sehr darauf zu achten, dass die Reismischung trotzdem sehr kompakt bleibt (evtl. weniger Bechamel und ½ EL Weißmehl einarbeiten).

Meine Lieblingsfüllung: Auberginen-Tomaten-Mozzarella

Elisabetta Gaddoni, radio3