

# GEBACKENE REISORANGEN MIT TOMATENSAUCE

Für dieses Gericht brauchen Sie Vialone-Reis, den Sie in italienischen Feinkostgeschäften kaufen können.

## Für 4 Personen:

### Für die Reisorangen:

1 l Gemüsebrühe (Rezept Seite 54)

Salz

2 Schalotten

30 g Öl

200 g Vialone-Reis (Risottoreis)

1 Eßl. reduzierter trockener Weißwein

20 g frisch geriebener Parmesan

40 g Schweizer Käse

2 Eier

200 g Mie de pain (siehe Tip Seite 34)

### Für die Sauce:

400 g vollreife französische

oder spanische Tomaten

80 g Butter

100 g Sahne

Salz

frisch gemahlener weißer Pfeffer

1 Prise Zucker

### Zum Ausbacken:

1 l Sonnenblumenöl

### Zum Garnieren:

Basilikumblättchen

### Arbeitsaufwand:

etwa 40 Minuten

### Garzeit:

etwa 30 Minuten

**1.** Die Gemüsebrühe in einem Topf zum Kochen bringen und salzen. Die Schalotten fein würfeln.

**2.** Das Öl in einer Kasserolle erhitzen. Die Schalotten darin bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten anschwitzen, dabei nicht braun werden lassen. Den Reis hinzufügen und so lange unter Rühren andünsten, bis er glasig ist.

**3.** Nun 1/8 l von der leise kochenden Gemüsebrühe angießen und verdampfen lassen.

**4.** Mit einer Schöpfkelle immer wieder Gemüsebrühe zum Reis gießen und einkochen lassen, dabei häufig umrühren. Der Reis ist fertig, wenn alle Flüssigkeit verbraucht ist. Das dauert etwa 20 Minuten.

**5.** Kurz vor Ende der Garzeit den reduzierten Weißwein und den Parmesan unter den Reis rühren.

**6.** Den Reis von der Kochstelle nehmen und abkühlen lassen.

**7.** Den Schweizer Käse in kleine Würfel schneiden.

**8.** In einem Topf 1 l Wasser zum Kochen bringen. Die Tomaten 1–2 Minuten einlegen, dann herausnehmen und die Haut abziehen. Die Kerne aus den Tomaten lösen, die Tomaten vierteln.

**9.** Die Hälfte der Butter in einer Sauceuse erhitzen. Die Tomaten hinzufügen und bei mittlerer Hitze etwa 4 Minuten darin ziehen lassen.

**10.** Die Tomaten durch ein Sieb passieren und wieder erwärmen. Die restliche Butter in kleinen Stücken einrüh-

ren. Die Sahne unterrühren und die Sauce mit Salz, Pfeffer und dem Zucker gut abschmecken.

**11.** Das Sonnenblumenöl in einem Topf auf 160° erhitzen. Sie können die richtige Hitze erkennen, wenn Sie vorsichtig einen Tropfen ins heiße Fett geben. Wenn es spritzt, ist das Fett heiß genug.

**12.** Den Reis in Portionen von jeweils 90 g teilen und auf der Handfläche flach auseinanderdrücken. Jeweils 5 g Käsewürfel in die Mitte als Füllung geben und den Reis darüber wieder zusammendrücken. Den Reis zu glatten, runden Knödeln formen.

**13.** Die Eier in einem tiefen Teller gut verquirlen. Die Reisorangen darin drehen, herausnehmen und in dem Mie de pain rollen.

**14.** Die Reisorangen in das heiße Öl legen und in etwa 2 Minuten goldgelb ausbacken. Die Reisorangen mit einem Schaumlöffel aus dem Öl heben und kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

**15.** Die Tomatensauce auf vorgewärmte Teller geben. Die Reisorangen darauf setzen. Mit Basilikum garnieren.

### MEINE TIPS:

Die Tomatensauce, mit frischem Basilikum vermischt, schmeckt sehr gut zu selbstgemachten Nudeln. Das Rezept für die Nudeln finden Sie auf Seite 68. Wenn Sie die Tomatensauce mit Gemüsebrühe verdünnen, erhalten Sie eine schmackhafte Tomatensuppe.

