Rezept

Sizilianische Baduzzi mit Peperonata

Ein Rezept von Sizilianische Baduzzi mit Peperonata, am 12.10.2024

Zutaten

1 l	Rinder- oder Gemüsebrühe
300 g	Risottoreis (z. B. Carnaroli oder Arborio)
3	Eier (M)
	Pfeffer
1 EL	Weißweinessig
200 g	Mehl
600 g	gelbe und rote Paprikaschoten
1 Bund	Frühlingszwiebeln
2 EL	Weißweinessig
	Pfeffer
1 EL	Butter
65 g	Parmesan (am Stück)
	Salz
1-2 EL	Rosinen
7 EL	Olivenöl
3 EL	Olivenöl
50 g	Pinienkerne
1-2 EL	Honig
	Salz
1/2 Bund	Oregano

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 1065 kcal

Zubereitung

1. Für die Baduzzi die Brühe oder 1 l Wasser in einem kleinen Topf aufkochen und bei kleiner Hitze warm halten. In einem zweiten Topf die Butter zerlassen und den Risottoreis darin 2 Min. anschwitzen (die Reiskörner sollten dann einen glasigen Rand haben). Ein Drittel der Brühe angießen und den Risotto bei kleiner Hitze unter häufigem Rühren 18-20 Min. garen, dabei nach und nach die restliche Brühe dazugießen. Gegen Ende der Garzeit den Parmesan reiben und unter den Risotto rühren.

2. Den Risotto vollständig abkühlen lassen, dann 1 Ei gründlich untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rosinen mit 1 EL Essig und 3 EL Wasser in einen Topf geben und aufkochen lassen, den Herd abschalten und die Rosinen ziehen lassen.

3. Für die Peperonata den Backofen auf 240° (besser: 220° Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit 1 EL Olivenöl einfetten. Die Paprikaschoten vierteln, Stiele, Trennwände und Kerne entfernen, die Viertel waschen und mit der Hautseite nach oben auf das Backblech legen. Im Ofen (oben) 20-25 Min. backen, bis die Haut Blasen wirft und teilweise schwarz wird. Die Paprika aus dem Ofen nehmen und unter einem feuchten Küchentuch 5 Min. ruhen lassen. Dann die Haut mit einem kleinen Messer abziehen und die Paprika in schmale Streifen schneiden.

4. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. In einer Pfanne das restliche Olivenöl erhitzen und die Frühlingszwiebeln darin 2-3 Min. braten. Die Rosinen abgießen und Paprikastreifen, Honig und Essig dazugeben, aufkochen lassen und die Peperonata mit Salz und Pfeffer würzen. Den Oregano abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen, fein hacken und mit den Pinienkernen unter die Peperonata mischen.

5. Die restlichen 2 Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Das Mehl auf einen Teller geben. Aus der Risottomasse mit einem angefeuchteten Esslöffel Nocken abstechen. Die Baduzzi zuerst in den Eiern, dann im Mehl wenden. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Baduzzi darin goldbraun ausbacken. Mit der Peperonata servieren.