



Lukas Betschart

La riseria Testimonial und Stv. Küchenchef, Candrian Catering AG, Zürich

Inspiration Reis

Kochen im grossen Stil

Reisbällchen «Bloody Mary»

für 30 Bällchen

150 g "la riseria" Basmati oder Jasmin Reis
Salz
2 EL Mehl
3 Msp Kardamompulver
1 Peperoncino, entkernt, klein gehackt
fein gehackter Koriander
Öl zum Frittieren

Bloody Mary
400 g Fleischtomaten
Wodka, nach Belieben
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Tabascosauce
Koriander für die Garnitur

Tomaten an der Spitze kreuzweise einschneiden, in einem Schaumlöffel für einige Sekunden in kochendes Wasser tauchen, im Eiswasser abschrecken. Tomaten schälen, Stielansatz kreisförmig ausschneiden, vierteln, entkernen, mit Wodka, Salz, Pfeffer und Tabasco mixen und abschmecken. Zugedeckt kühl stellen.

Reis in Salzwasser weich kochen, in ein Sieb abgiessen. Sofort mit Mehl mischen, mit Kardamom, Peperoncini und Koriander würzen. Reis 10 Minuten ausdampfen und ruhen lassen. Aus dem Reis von Hand baumnuss-/walnussgrosse Bällchen formen. Das Öl auf 180 °C erhitzen, Reisbällchen frittieren, auf Küchenpapier abtropfen. Zum Servieren Bloody Mary in Gläser füllen, mit Koriander garnieren. Reisbällchen auf Spiesschen reihen, auf das Glas legen.



tutto il mondo del riso.

la riseria

Riseria Taverne SA » Via Ponte Vecchio » CH-6807 Taverne
www.riseria.ch » T +41 (0)91 935 73 00 » F +41 (0)91 935 73 03

