

Geschmorte Calamari mit Tagliatelle und Rucola-Salat

Für 2 Personen

4 Tintenfische (1 kg)	200 g helle Tagliatelle	100 g Rucola
2 TL Palmzucker, braun	6 Rispentomaten	1 unbehandelte Zitrone
1 EL Pizzatomaten	2 Zwiebeln	3 Knoblauchzehen
100 ml Weinbrand	500 ml trockener Weißwein	400 ml Fischfond
1 EL flüssiger Honig	1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Schnittlauch
Olivenöl	Meersalz	Pfeffer, schwarz

Die Tintenfische waschen, trockentupfen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen abziehen und in feine Würfel schneiden. Eine Pfanne mit zwei Esslöffeln Olivenöl erhitzen, den Knoblauch und die Zwiebeln darin glasig dünsten und anschließend mit dem Palmzucker karamellisieren. Die Tintenfischstücke hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn die austretende Flüssigkeit eingekocht ist, mit dem Weinbrand ablöschen und dann mit dem Weißwein und Fischfond aufgießen und einkochen lassen. Die Petersilienblätter abzupfen, fein hacken, mit den Pizzatomaten unter den Tintenfisch heben und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tagliatelle in einem großen Topf mit Salzwasser bissfest garen. Den Rucola waschen, trocken schleudern und die Stiele entfernen. Die Tomaten vom Strunk befreien und vierteln. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Aus drei Esslöffeln Olivenöl, dem Zitronensaft und dem Honig ein Dressing herstellen und über die Tomaten und den Rucola träufeln. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Tagliatelle mit dem geschmorten Tintenfisch auf Tellern anrichten, mit dem Rucola-Tomatensalat servieren und das Ganze mit den Schnittlauchröllchen garnieren.

Christa Asbach am 24. November 2010