

# Calamaretti mit Gurkennudeln, Chili-Knoblauch-Paste

**Für zwei Personen**

**Für die gebackenen Calamaretti:**

10 frische Calamaretti	2 Eier	100 g Mehl
100 g Semmelbrösel	150 ml Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Zitrone
Salz	schwarzer Pfeffer	

**Für die Gurkennudeln:**

1 Salatgurke	1 Limette	150 g Crème-fraîche
2 EL Joghurt	1 Bund Dill	2 TL Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer	

**Für die Chili-Koblauch-Paste:**

4 Knoblauchzehen	3 frische, rote Chilischoten	85 ml Olivenöl
frisch gehackter Koriander	Salz	

Für die Chili-Knoblauch-Paste den Knoblauch abziehen und in grobe Stücke schneiden. Die Chili waschen, trocken tupfen und grob hacken. Beides in einen hohen Mixbecher füllen, das Salz dazu geben und mit dem Olivenöl aufgießen. Dann alle Zutaten mit dem Stabmixer zu einer nicht zu feinen Paste pürieren und zusätzlich mit etwas frisch gehacktem Koriander würzen.

Die Schale der Limette abreiben und den Saft auspressen. Die Crème fraîche mit Limettensaft, Limettenabrieb und dem Joghurt sowie Salz, Pfeffer und dem Zucker verrühren. Zum Schluss die Mischung mit dem zuvor gehackten Dill zur Salatgurke geben und behutsam alles vermischen.

Die Calamaretti putzen, die Haut abziehen und gründlich waschen. Danach in Ringe schneiden und in einem kochenden Topf mit Salzwasser kurz garen. Anschließend herausnehmen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Ringe in Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Calamaretti darin etwa eine Minute durchschwenken. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die gebackenen Calamaretti mit Zitronensaft beträufeln und mit den Gurkennudeln auf Tellern anrichten. Die Chili-Knoblauch-Paste separat dazu reichen und servieren.

Tobias Hinkel am 20. August 2015