

Calamari, Reis-Füllung, Basilikum-Butter auf Salat-Bett

Für zwei Personen

Für die Calamari:

4 Tintenfischtuben á 90 g	1 Zehe Knoblauch	100 ml trockener Weißwein
70 ml Fischfond	1 EL Olivenöl	1 Zweig Rosmarin
Salz	Pfeffer	

Für die Reisfüllung:

50 g Langkornreis	2 Tomaten	1 Schalotte
$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch	1 Zitrone	1 EL Crème-fraîche
100 ml Gemüsefond	1 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
Salz	Pfeffer	

Für die Basilikumbutter:

35 g warme Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	1 Zitrone
Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Salat-Bett:

200 g Feldsalat	200 g Rucola
-----------------	--------------

Für die Calamari diese abspülen und trockentupfen. Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Ein Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und Calamari mit einer halben Knoblauchzehe kurz anbraten. Danach mit Wein und Fischfond ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und als Ganzes mit in die Pfanne geben. Calamari-Pfanne für etwa 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Danach abtropfen.

Für die Reisfüllung einen halben Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch abziehen und halbieren. Schalotte abziehen und fein würfeln. Knoblauchhälfte und Schalottenwürfel in der Pfanne glasig dünsten. Reis zugeben, kurz mitdünsten, mit Gemüsefond ablöschen und bei kleiner Hitze quellen lassen. Danach abtropfen.

Tomaten waschen, entkernen und fein würfeln. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Blätter vom Stiel zupfen und grob hacken. Die Hälfte des gehackten Basilikums mit Tomaten, Crème fraîche und gekochtem Reis vermengen. Zitrone halbieren und auspressen. Die Reisfüllung mit Salz und Pfeffer und eventuell einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Für die Basilikumbutter etwas Schale von der Zitrone reiben. Übriges gehacktes Basilikum mit Butter, Zucker und Zitronenabrieb gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Abgetropfte und etwas abgekühlte Calamari mit der Reismischung füllen und mit Holzspießen gut verschließen, dann dünn mit dem restlichen Öl bestreichen. Anschließend Öl in einer Grillpfanne erhitzen und gefüllte Calamari darin rundherum bräunen.

Für das Salat-Bett Feldsalat und Rucola waschen, trockenwedeln und kleinschneiden. Anschließend vermengen.

Calamari mit Reisfüllung auf dem Salat-Bett auf Tellern anrichten. Basilikumbutter auf den Calamari schmelzen lassen und servieren.

Regine Wroblewski am 25. August 2016