

Gefüllte Tintenfischtuben, Tomaten-Soße, Ochsenherztomate

Für zwei Personen

Für die Sauce:

2 Schalotten	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 EL Tomatenmark
500 ml passierte Tomaten	1 Dose stückige Tomaten	2 Zweige Oregano
2 Zweige Basilikum	2 Zweige Salbei	Olivenöl
Zucker	Chilisalز	Pfeffer

Für den Tintenfisch:

2 große Tintenfischtuben	2 Salsiccia	2 Scheiben Weißbrot
50 g Parmesan	100 g getrock. Öl-Tomaten	4 Zweige Basilikum
1 EL Mehl	1 TL Fenchelsamen	Olivenöl

Für die Ochsenherztomate:

1 kleine Ochsenherztomate	100 g Parmesan	100 ml Olivenöl
4 Zweige Rosmarin	Zucker	Salz

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Baguette	1 Knoblauchzehe	Olivenöl
------------------------	-----------------	----------

Für die Sauce:

Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein hacken. In Olivenöl anschwitzen, Tomatenmark zugeben, mit Zucker karamellisieren und mit passierten Tomaten ablöschen. Stückige Tomaten zugeben und sanft köcheln lassen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Sauce mit Chilisalز, Pfeffer und Zucker abschmecken. Zum Schluss frische Kräuter zugeben.

Für den Tintenfisch:

Tintenfischtuben waschen. Salsiccia häuten und in kleine Stücke teilen.

Wurstbrät in etwas Olivenöl krümelig anbraten. Getrocknete Tomaten klein schneiden. Parmesan reiben. Weißbrot zerkrümeln. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken, alles vermischen, etwas Öl von den getrockneten Tomaten zugeben, Fenchelsamen anrösten, dazugeben und alles zu einer Masse vermengen.

Tintenfischtuben damit füllen und mit Zahnstochern verschließen. In Mehl wenden und in Olivenöl kurz anbraten. Dann in der Tomatensauce fertig garen.

Für die Ochsenherztomate:

Ochsenherztomate waschen und in Scheiben schneiden. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Parmesan reiben. Rosmarin mit Salz, Zucker und geriebenem Parmesan mischen und auf die Tomate geben. Im Ofen backen.

Für die Garnitur:

Knoblauch abziehen und halbieren. Baguette in Scheiben schneiden.

Olivenöl erhitzen, Baguette-Scheiben darin knusprig braten, mit Knoblauch abreiben und leicht salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mary Tharovsky am 22. Juli 2020