

Risotto mit Tintenfisch-Tube, Calamari, Tomaten-Ragout

Für zwei Personen

Für das Risotto:

100 g Risottoreis	1 Zwiebel	20-30 g Parmesan
Butter	100 ml trockener Weißwein	300 ml Gemüfefond
Salz	Pfeffer	

Für die Tintenfischtuben:

2 Tintenfischtuben	1 Knoblauchzehe	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Calamari:

200 g Baby-Calamari	Mehl	Öl, Salz, Pfeffer
---------------------	------	-------------------

Für das Ragout:

$\frac{1}{2}$ Ananas	2 große frische Tomaten	400 g Tomaten
2 Tintenfischtuben	1-2 Zwiebeln	1-2 Knoblauchzehen
50 ml trockener Weißwein	2 Zweige Petersilie	1 Prise Zucker
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Basilikum-Topping:

$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	1-2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
------------------------------	-----------------	---------------

Für das Risotto: Die Zwiebel abziehen. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel glasig andünsten. Gemüfefond in einem zweiten Topf erhitzen.

Risottoreis zu den Zwiebeln geben und kurz anbraten. Nach und nach heißen Gemüfefond angießen und Risotto garen. Weißwein angießen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Parmesan reiben. Parmesan und Butter vor dem Servieren unter das Risotto rühren.

Für die Tintenfischtuben: Tintenfischtuben ggf. putzen. In einer Pfanne bei niedriger Hitze anbraten, damit die Flüssigkeit entweicht und verdampft. Tintenfischtuben aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Knoblauch abziehen und andrücken. Olivenöl erhitzen und Knoblauch in die Pfanne geben. Tuben zurück in die Pfanne geben und scharf anbraten.

Für die Calamari: Baby-Calamari ggf. putzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann mehlieren und in Öl frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Ragout:

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Beides klein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und erst die Zwiebel, dann den Knoblauch glasig anbraten. Tomaten putzen, vierteln und zu den Zwiebeln und Knoblauch geben.

Ananas schälen, vom Strunk befreien und in kleinen Stücke schneiden.

Ebenfalls hinzugeben. Tomaten aus der Dose hinzufügen.

Tintenfischtuben ggf. putzen und in einer zweiten Pfanne auf niedriger Hitze anbraten, damit die Flüssigkeit austritt. Anschließend in Ringe schneiden und zum Tomaten-Ananas-Ragout geben. Mit Weißwein, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Vor dem Servieren unter das Ragout heben.

Für das Basilikum-Topping: Basilikum abbrausen, trockenwedeln und in einem Mörser zerkleinern.

Nach und nach etwas Olivenöl angießen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Maximilian Drimalski am 23. Mai 2022