

# Fritto misto mit dreierlei Aioli und Salat

## Für zwei Personen

### Für das Fritto misto:

500 g gemischte Meeresfrüchte	240 g Mehl, 405	$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver
$\frac{1}{2}$ TL geräuch. Paprikapulver	TL Cayennepfeffer	1 TL Salz
180 ml Olivenöl	Öl	Salz, Pfeffer

### Für die Aioli:

4 Knoblauchzehen	1 rote Chilischote	1 Zitrone, Abrieb, Saft
3 Eier	2 TL Senf	2-3 Zweige Koriander
3 Zweige Minze	1 TL edelsüßes Paprikapulver	Zucker
200-250 ml Rapsöl	Salz	Pfeffer

### Für den Salat:

1 Kopf Blattsalat	1 TL Senf	1 TL Honig
1 Zweig Minze	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für das Fritto misto:

Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit einem Schneebesen die Gewürze und das Salz unterrühren. Olivenöl mit einem Holzlöffel unter das Mehl rühren, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist. Dann erst nach und nach 360 ml eiskaltes Wasser unterrühren. Kurz im Kühlschrank ruhen lassen.

Meeresfrüchte ggf. putzen, mit Salz und Pfeffer würzen, durch den Teig ziehen und in heißen Fett goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### Für die Aioli:

Knoblauch abziehen und grob hacken. Knoblauch und Eier in einen Mixbecher geben und fein pürieren. Dann Öl zugießen und eine Aioli hochziehen. Mit Zucker und Salz abschmecken.

$\frac{2}{3}$  der Aioli abnehmen und auf zwei Becher aufteilen. Einen Teil der Aioli mit Chili und Minze mixen und mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den zweiten Teil der Aioli mit Koriander mixen und mit Paprikapulver, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den dritten Teil der Aioli natur belassen.

### Für den Salat:

Salat waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke zupfen. Senf, Honig und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salat mit dem Dressing marinieren. Minze hacken und über den Salat streuen.

William Ruthel am 16. Mai 2024