

# Zieharmonika-Kalmar mit Rucola-Salat und Pflaumen

**Für zwei Personen**

**Für die Zieharmonika-Kalmare:**

2 Kalmare, enthäutet	1 rote Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
2 Zitronen	10 g Butter	1 Schote rote Chili
1 Bund Minze	Olivenöl	Meersalz, weißer Pfeffer

**Für den Rucolassalat:**

200 g Rucola	100 g Cherrytomaten	20 ml Balsamicocreme
1 Bund Petersilie	Meersalz	weißer Pfeffer, gemahlen

**Für die Pflaumen:**

5 Streifen Serrano-Schinken	5 getrocknete Pflaumen	Frittieröl, Salz
-----------------------------	------------------------	------------------

Für den Zieharmonika-Kalmar ein großes Küchenmesser in das Innere des Kalmars legen. Mit einem zweiten Messer diesen über die gesamte Länge quer in ein Zentimeter breiten Abständen einschneiden. Das Messer im Inneren verhindert, dass der Kalmar durchgeschnitten wird. Die Zwiebel abziehen und in feine Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen, trockentupfen und kleinhacken. Die Chilischote längs aufschneiden, von den Kernen befreien und ebenfalls kleinhacken. Anschließend die Zwiebel zusammen mit der Hälfte der Chili in einer Pfanne mit Olivenöl leicht anschwitzen. Den Kalmar von beiden Seiten mit dem weißen Pfeffer und Meersalz würzen. Die Petersilie in die Pfanne geben und mit der Zwiebel und der Chili gut mischen. Alles im Anschluss auf einem Teller zur Seite stellen. Den Kalmar in der gleichen Pfanne von beiden Seiten je zwei Minuten goldbraun anbraten. Dann die Zwiebel mit der Petersilie und der Chili dazugeben. Mit schwarzem Pfeffer und Meersalz nachwürzen. Für den Rucolasalat den Rucola gut waschen und trocknen. Die Cherrytomaten waschen, halbieren und vom Grün befreien. Anschließend mit Pfeffer und Salz würzen und etwas Olivenöl auf die halbierten Tomaten träufeln. Die Balsamicocreme über den Salat geben. Für die frittierten Pflaumen je eine getrocknete Pflaume mit je einem Streifen Serrano-Schinken umwickeln. Anschließend mithilfe von Zahnstochern das Ende des Schinkenstreifens an der Pflaume befestigen und für fünf Minuten in die Fritteuse geben. Anschließend auf einem Küchentuch trocknen lassen. Für den Kalmar den Saft einer halben Zitrone auspressen und darüber geben. Die Minzblätter waschen, abtupfen und kleinhacken. Den Zieharmonika-Kalmar mit Rucolasalat und frittierten Pflaumen auf Tellern anrichten und mit den Minzblättern garnieren.

Sebastian Schmidt am 14. Oktober 2014