

Commandaria-Sepien mit frischem Olivenbrot

Für zwei Personen

Für die Sepien:

| | | |
|--|--------------------------|----------------------------------|
| 400 g Sepien | 1 Zitrone | 2 Zwiebeln |
| 2 Knoblauchzehen | 1 Lorbeerblatt | $\frac{1}{4}$ TL gemahlener Zimt |
| $\frac{1}{4}$ TL gemahlene Gewürznelke | 1 TL Speisestärke | 1 TL Tomatenmark |
| 2 EL Honig | 250 ml trockener Rotwein | 500 ml Commandaria |
| 2 EL Pflanzenöl | Pfeffer, Salz | |

Für das Olivenbrot:

| | | |
|-----------------------------|---------------|---------------|
| 1 Pck. frischer Blätterteig | 1 Orange | 5 Zwiebeln |
| 175 g schwarze Oliven | 1 Zweig Minze | 1 Ei |
| 2 EL Orangenlikör | 3 EL Milch | 2 EL Olivenöl |
| Paniermehl, Salz | | |

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zuerst die Sepien in einem Topf bei geringer Hitze im eigenen Saft für acht bis zwölf Minuten andünsten. Danach den Topf vom Herd nehmen. Die Zwiebeln sowie den Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und beides darin andünsten. Anschließend die Sepien wieder beifügen und kurze Zeit weitergaren. In der Zwischenzeit die Zitrone auspressen und die Sepien mit Rotwein, Zitronensaft und 250 Milliliter Commandaria ablöschen. Lorbeerblatt, Zimt und Gewürznelke hinzugeben und das Ganze abgedeckt weitergaren lassen. Derweil die Speisestärke mit Tomatenmark und 250 Milliliter Commandaria vermengen. Die Sauce damit abbinden und nochmals kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für das Olivenbrot die Zwiebeln abziehen, fein hacken und in Öl einlegen. Danach die Hälfte der Oliven mit einem Pürrierstab zerkleinern, die andere Hälfte klein hacken. Die Minze ebenfalls klein hacken und die Schale der Orange abreiben. Das Ei trennen und das Eiweiß steif schlagen. Zwiebeln, Oliven, Minze, Orangenabrieb und eine Prise Salz unter den Eischnee heben. Nun den Blätterteig ausrollen und mit Orangenlikör bestreichen. Die Eiweiß-Masse auf den Blätterteig geben und einrollen. Danach Eigelb und Milch vermengen. Die Kastenform mit Öl bestreichen und mit Paniermehl bestreuen. Den Blätterteig hineingeben, mit der Eigelb-Milch-Mischung bestreichen und in den Ofen geben. Sobald der Teig aufgegangen ist, die Hitze auf 160 Grad reduzieren. Insgesamt das Brot 15 bis 20 Minuten backen. Die Sepien zusammen mit dem Olivenbrot auf Tellern anrichten.

Christoph Fluri-Heckenbücker am 28. Oktober 2014