

Calamari mit Garnelen, Mangold und Topinambur-Stampf

Für zwei Personen

Für die Calamari:

4 Calamari	8 Riesengarnelen, mit Schale	1 Mangold
$\frac{1}{2}$ Schalotte	2 EL Butter	75 g Parmesan
25 g Pinienkerne	100 ml Fischfond	50 ml trockener Weißwein
Mehl, Olivenöl	Meersalz, Pfeffer	

Für den Topinambur-Stampf:

300 g Topinambur	150 g Kartoffeln	100 ml Milch
50 ml Sahne	25 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
1 Muskatnuss	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Cognacsauce:

20 ml Cognac	150 ml trockener Weißwein	200 ml Fischfond
$\frac{1}{2}$ Schalotte	1 Zehe Knoblauch	1 EL Tomatenmark
2 EL kalte Butter	1 Limette	Salz

schwarzer Pfeffer

Für die Calamari die Schalotte abziehen und fein würfeln. Vier große Blätter vom Mangold im Fischfond blanchieren und anschließend auf Eiswasser legen. Den restlichen Mangold kleinschneiden und zusammen mit der Hälfte der Schalottenwürfel in Olivenöl dünsten. Mit dem Fischfond und dem Wein ablöschen und ziehen lassen.

Für den Stampf die Kartoffeln und den Topinambur schälen und in wenig Salzwasser garen. Die Petersilie waschen und fein hacken. Nach zwanzig Minuten abgießen und stampfen. Die warme Milch, Sahne, Butter, Salz, gehackte Petersilie und ein wenig Abrieb der Muskatnuss untermischen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten.

Die Garnelen von Kopf und Schale befreien und entdarmen. Die Schale der Garnelen aufbewahren. Die Calamari putzen, von innen säubern und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Garnelen beiseitelegen. Die Calamari abwechselnd mit dem Mangold, den Garnelen, Parmesan und den Pinienkernen füllen. Zum Schluss jeweils mit einem Zahnstocher verschließen, in Mehl wenden und in Olivenöl anbraten. Den restlichen Mangold hinzugeben und zwanzig Minuten ziehen lassen.

Für die Sauce die Schalen und Köpfe der Garnelen mit den restlichen Schalottenwürfeln, den restlichen Garnelen, dem abgezogenen und gewürfelten Knoblauch und dem Tomatenmark anrösten. Anschließend mit dem Cognac ablöschen und flambieren. Den Fischfond und den Weißwein angießen und köcheln lassen. Anschließend durchsiehen und reduzieren. Mit Butterflocken montieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Limette halbieren, auspressen und die Sauce damit abschmecken.

Die gefüllten Calamari mit dem Topinamburpüree, der Cognacsauce und den Garnelen auf Tellern anrichten und servieren.

Dennis Schwind am 05. Mai 2015