

Calamaretti mit Kresse-Pesto, Zwiebel-Balsamico-Relish

Für zwei Personen

Für die Calamaretti:

4 Calamaretti mit Tentakeln	4 Calamaretti-Tuben	1 rote Chili
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon den Saft	4 Zweige glatte Petersilie
4 Zweige Rosmarin	3 EL Olivenöl	1 $\frac{1}{2}$ TL Maldon-Salz
bunter Pfeffer		

Für das Balsamico-Relish:

500 g rote Zwiebeln	200 g brauner Zucker	50 g Honig
100 ml alter Balsamico	3 EL Olivenöl	

Für das Pesto:

50 g Kresse	1 TL Walnussöl	1 TL Himbeeressig
-------------	----------------	-------------------

Für das Kartoffeln-Stroh:

1 große Kartoffel	$\frac{1}{2}$ TL feines Salz
-------------------	------------------------------

Für die Calamaretti:

Die Calamaretti waschen, trockentupfen und vom Rückgrat befreien. Die Tuben in einer Grillpfanne von beiden Seiten goldbraun grillen und vom Herd nehmen.

Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Knoblauch, Petersilie und Rosmarin mit dem Saft einer halben Zitrone, etwas gehackter Chili und Salz vermischen und in einem Topf aufkochen.

Für das Balsamico-Relish:

Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin mit Zucker und Honig karamellisieren. Mit Balsamico aufgießen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Mit dem Stabmixer grob mixen.

Für das Pesto:

Die Kresse mit Walnussöl und Himbeeressig in einem Mörser fein stoßen. Mit Zucker abschmecken.

Für das Kartoffeln-Stroh:

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, mit dem Spiralschneider fein aufschneiden und salzen. Die Kartoffeln in der Fritteuse etwa 3 Minuten goldgelb ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Noch im warmen Zustand mit Salz würzen.

Die Calamaretti mit Kresse-Pesto, Zwiebel-Balsamico-Relish und Kartoffeln-Stroh auf Tellern anrichten und servieren.

Antonio Radano am 05. September 2017