

Calamari mit Chorizo, Calamari-Tentakel, Chorizo-Salsa

Für zwei Personen

Für die gefüllten Calamari:

8 kleine Baby-Calamari	2 weiche, rohe Chorizo-Bratwurst	1 Zweige glatte Petersilie
2 EL Paniermehl	Mehl, Öl	Salz, Pfeffer

Für die Salsa:

200 g Chorizo als Aufschnitt	1-2 grüne Paprikaschoten	3 Frühlingszwiebeln
1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 gelbe Chilischote
1 EL mildes Paprikamark	1 EL Ahornsirup	Salz, Pfeffer

Für den Crumble:

1 weiche, rohe Chorizo-Bratwurst

Für die Smashed Potatoes:

300 g kleine Drillinge	Olivenöl	Salz, Pfeffer
------------------------	----------	---------------

Für die Manchego-Creme:

100 g Manchegokäse	200 g griech. Joghurt	1 EL weißes Mandelmus
1 EL flüssiger Honig		

Für die Garnitur:

1 Limette, Saft	4-5 Zw. glatte Petersilie
-----------------	---------------------------

Für die gefüllten Calamari:

Den Backofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Chorizo-Brät aus dem Darm drücken und mit Petersilie und Paniermehl mischen.

Calamari putzen und die Tuben von den Armen trennen. Mit Chorizo-Paniermehl-Masse füllen und in einer heißen Grillpfanne ringsherum braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Abgetrennte Calamari-Arme in Mehl wenden und in heißem Fett ausbacken.

Für die Salsa:

Chorizo fein schneiden. Paprika und Chilischote abbrausen, trockentupfen, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und ebenfalls klein schneiden.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Chorizo, Paprika, Chili, Frühlingszwiebeln, Paprikamark und Ahornsirup vermengen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Crumble:

Brät aus Chorizo-Bratwurst drücken und in einer Pfanne knusprig anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Smashed Potatoes:

Drillinge in Salzwasser weichkochen. Abgießen und auf ein Backblech geben. Dann mit einer Gabel eindrücken, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Öl beträufeln. Im vorgeheizten Ofen für 6 Minuten backen.

Für die Manchego-Creme:

Käse reiben. Käse, Joghurt, Mandelmus und Honig zu einer glatten Masse mixen.

Für die Garnitur:

Limette unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Mit Limettenabrieb und saft vermengen und zum Schluss über das Gericht träufeln.

Daniel Schöller am 28. April 2022