

# Kabeljau- und Calamaretti-Pfanne mit Schafskäse, Oliven

## Für 2 Portionen

150 g Calamaretti	150 g Kabeljaufilet mit Haut	50 g grüne Oliven
100 g Schafskäse	1 Zitrone	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1/2 Bund Basilikum	Mehl, Olivenöl, Pfeffer

Zunächst die Calamaretti putzen. Dazu die Fangarme und den Kopf herausziehen, die Calamaretti aufschneiden und das Innere heraus kratzen. Dann die Haut abziehen, damit sich die Calamaretti beim Anbraten nicht zu stark rollen. Das Ganze noch einmal waschen und trocken tupfen. Öl in eine Pfanne geben und sehr heiß werden lassen. Nun das Kabeljaufilet waschen, trocken tupfen und samt Haut grob würfeln. Das Filet salzen und die Hautseite mit Mehl bestäuben. Dann das Kabeljaufilet auf der Hautseite in die Pfanne geben. Die Zwiebel abziehen, klein hacken und ebenfalls in die Pfanne geben. Knoblauch abziehen, klein schneiden und den Zwiebeln beimengen. Schließlich die grünen Oliven hinzugeben. Das Basilikum fein hacken. Das Kabeljaufilet wenden und die Calamaretti ebenfalls in die Pfanne geben. Mit Pfeffer und dem Basilikum abschmecken. Den Schafskäse klein hacken und ebenfalls in die Pfanne geben. Eine Zitrone halbieren, auspressen und das Ganze mit dem Zitronensaft ablöschen. Schließlich einen Schuss Olivenöl hinzufügen. Die Pfanne vom Herd nehmen und das Ganze auf Tellern anrichten. Noch einmal mit Pfeffer und Basilikum abschmecken und servieren.

Steffen Henssler am 08. 03. 2012