

Gefüllter Tintenfisch mit Reis, Tomaten und Pesto

Für 2 Personen

Für den Tintenfisch:

50 g Langkornreis	Salz	8 getrockneten Tomatenhälften
5 Schalotten	2 Knoblauchzehen	1/2 Bund Basilikum
2 EL Olivenöl	1 Ei	2 EL geriebene Weißbrotbrösel
Pfeffer	2 große Calamari	100 ml Gemüsebrühe
150 ml Weißwein		

Für das Pesto:

1 Bund Basilikum	100 g Pecorino	1/2 rote Chilischote
30 g Pinienkerne	1 Sardellenfilet, eingelegt	200 ml Olivenöl
Pfeffer		

Für den Tintenfisch:

Den Reis in reichlich Salzwasser garen, dann in ein Sieb abgießen. Die getrockneten Tomaten in warmem Wasser einweichen. Schalotten schälen, 2 Schalotten fein würfeln, die restlichen vierteln. Knoblauch schälen und klein schneiden. Basilikum abspülen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Die Hälfte der getrockneten Tomaten fein schneiden. Schalottenwürfel mit 1 EL Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen, die Hälfte des Knoblauchs dazugeben. Getrocknete Tomatenstücke dazugeben. Alles mit dem gegarten Reis, dem geschnittenen Basilikum, Ei und den Semmelbröseln mischen. Die Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Calamari waschen, trocken tupfen und mit der Reismasse füllen, mit einem Zahnstocher die Öffnung verschließen. Die Schalottenviertel mit dem restlichen Knoblauch in einer Schmorpfanne oder Topf mit 1 EL Olivenöl andünsten, die gefüllten Calamari zugeben und bei großer Hitze rundum anbraten. Dann mit Brühe ablöschen, den Wein angießen und die Calamari zugedeckt 20 Minuten schmoren. Anschließend den Deckel abnehmen, die restlichen getrockneten Tomaten dazugeben und den Fond noch 5 Minuten einkochen lassen.

Für das Pesto:

Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Den Käse fein reiben. Chilischote waschen, putzen, entkernen und grob hacken. Basilikum, Käse, Chili, Pinienkerne, Sardellenfilet und Olivenöl in einen Cutter geben und fein mixen. Das Pesto mit Pfeffer abschmecken. Die Calamari mit den Tomaten anrichten und mit Pesto beträufelt servieren.

Vincent Klink am 30. Mai 2013