

Tintenfisch-Tuben, Knoblauch-Toast, Oliven-Melonen-Salat

Für 4 Personen

1/2 Bund glatte Petersilie	3 Knoblauchzehen	150 g weiche Butter
Salz	250 g Kastenweißbrot	600 g Wassermelone (kernarm)
bunter Pfeffer	1 Bund Lauchzwiebeln	2 milde grüne Chilischoten
1/2 Zitrone	Zucker	50 ml Olivenöl
12 Oliven (ohne Stein)	800 g Tintenfischtuben	Pfeffer

Für die Knoblauchbutter Petersilie abrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob schneiden.

2/3 vom Knoblauch schälen und grob schneiden.

Die weiche Butter, Knoblauch, Petersilie und eine Prise Salz in einen Cutter geben und fein mixen.

Kastenweißbrot in Scheiben schneiden und mit der Knoblauchbutter von beiden Seiten bestreichen und zunächst beiseite stellen.

Wassermelone schälen und in etwa daumendicke Stücke schneiden. Melonenstücke in eine Schüssel geben und mit buntem Pfeffer bestreuen.

Lauchzwiebeln putzen, waschen, abtropfen lassen und in Stücke schneiden.

Die Chilis putzen, entkernen, waschen, abtropfen lassen und fein schneiden.

Von der Zitrone den Saft auspressen.

Lauchzwiebeln und Chili unter die Melonenstücke mischen, mit etwas Salz, Zucker, Zitronensaft und etwa der Hälfte vom Olivenöl marinieren und abschmecken.

Oliven grob hacken und untermischen Die Tintenfischtuben der Länge nach aufschneiden, gründlich waschen und trocken tupfen.

Die Tuben von beiden Seiten mit einem scharfen spitzen Messer leicht einritzen, damit sie sich beim Braten weniger wölben.

Restlichen Knoblauch abziehen und andrücken.

In einer großen Pfanne restliches Olivenöl erhitzen.

Die Tintenfischtuben und andrücken Knoblauch im heißen Öl kurz und kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine weitere Pfanne erhitzen und die vorbereiteten Brotscheiben darin von beiden Seiten braten. Tintenfisch und geröstetes Brot auf Tellern anrichten. Dazu den Oliven-Melonen-Salat servieren.

Jacqueline Amirfallah am 27. Juli 2022