

Kalmar gebacken mit confierten Tomaten

Für vier Personen:	4 Kalmare, à 700 g	
Gebackener Kalmar:	100 g Panko	
	1 Ei	Erdnussöl, Salz
Sautierter Kalmar:	50 g Butter	
	1 Zweig Thymian	0,5 Limone
	Meersalz, Pfeffer, weiß	
Kräuterpüree:	80 g Brunnenkresse	
	50 g Rauke, scharf	50 g Spinatsalat
Tinte:	Kalmartinte	
	Sonnenblumenöl	Zitronensaft
	Pfeffer, Salz	
Kirschtomaten:	80 g Olivenöl	
	30 Kirschtomaten, klein	350 g Tomatensaft
	3 Zehen Knoblauch	2 Zweige Rosmarin
	2 Zweige Thymian	2 Zweige Thymian
	1,5 EL Korianderkörner	1 EL Senfkörner
	1 Lorbeerblatt	1 Lorbeerblatt
	2 – 4 Schoten Chili, klein	2 EL Ingwer
	Tabasco	Tabasco
	Zitronenpfeffer (Sancho)	Pfeffer, Meersalz

Die Kalmare und Tentakel voneinander trennen. Die Innereien und das Schwert aus den Tuben entfernen, diese gut waschen. Die Tentakel vom „Gebiss und Auge“ befreien und an den Saugnäpfen die knorpeligen Teilchen entfernen.

Gebackener Kalmar: Die Tentakel leicht salzen. Zuerst in Eiweiß und dann in Panko panieren. In 180 Grad heißem Erdnussöl ausbacken.

Sautierter Kalmar: Die andere Hälfte der Tuben und einige Tentakel mit Thymian in der Butter kurz und heiß sautieren. Mit einem Spritzer Limonensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Kräuterpüree: Kresse, Rauke und Spinatsalat blanchieren und sofort abschrecken. In einem kräftigen Küchenmixer fein pürieren und eventuell noch durch ein Sieb streichen.

Tinte: Drei Teile Tinte mit einem Teil Sonnenblumenöl aufmischen. Mit etwas Salz, Zitronensaft und Pfeffer abschmecken.

Kirschtomaten: Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Kirschtomaten dazugeben und kurz anbraten, so dass diese ganz leicht aufplatzen. Mit dem Olivenöl zusammen in eine Schüssel geben und zur Seite stellen. Jetzt den Tomatensaft aufkochen und die geschälten Knoblauchzehen, Rosmarin, Thymian, Korianderkörner, Senfkörner, Lorbeerblatt, Chili, Ingwer, Tabasco und jeweils eine Prise Zitronenpfeffer, Pfeffer und Salz dazugeben. Das Ganze etwa 20 Minuten leicht köcheln lassen und pikant abschmecken. Diese Marinade soll pikant, aber nicht zu scharf sein. Süße und Schärfe sollen gut ausgewogen sein. Alles durch ein feines Sieb passieren, dann die Kirschtomaten mit dem Olivenöl dazugeben und alles zusammen nochmals aufkochen. Mindestens zwei Tage durchziehen lassen.

Anrichten: Kräuterpüree und Tinte in langen Streifen auf den Teller geben. Die verschiedenen Kalmarzubereitungen darauf anrichten und mit der Bratbutter beträufeln und die confierten Tomaten dazwischen legen.

Tipp: Diese pikanten Tomaten lassen sich sehr gut auf Vorrat herstellen und halten mindestens acht bis zehn Tage.

Johannes King am 01. Juni 2012