

Calamaretti in schwarzem Tempura-Teig mit Aioli

500 g Calameretti-Tuben

Tempurateig:

1 Teil Mehl	1 Teil Stärke	Eiswasser
1 Päck. (4 g) Tintenfischfarbe	ganz wenig Sesamöl	4 EL Mehl

Aioli:

1 Eigelb	3-5 EL Rapsöl	Prise Salz
1 Knoblauchzehe	Limettenabrieb	Limettensaft von $\frac{1}{2}$ Limette
Kurkuma-Pulver	$\frac{1}{2}$ Peperoncini	frischer Koriander
Schuss Sojasoße		

Calamaretti putzen und in Ringe schneiden.

Tempurateig:

Mehl, Stärke und Eiswasser zusammen von innen nach außen verrühren. Tinte und Sesamöl dazu geben, zu einem glatten Teig verrühren und kühl stellen. Die Calamaretti-Ringe leicht mehlieren, in Tempurateig wälzen und in Öl kurz ausbacken.

Aioli:

Eigelb und Rapsöl zu einer festeren Creme verrühren. Öl in kleinen Portionen einrühren, damit sich Ei und Öl besser verbinden, miteinander emulgieren. Salz dazugeben.

Knoblauch und Limette über die Reibe zufügen.

Saft von einer halben Limette unterrühren, mit Kurkuma würzen. Peperoncini klein schneiden, dazufügen. Koriander und Sojasoße zufügen, alles miteinander verrühren, kaltstellen und ziehen lassen.

Ali Güngörmüs am 11. August 2022