

Gebackene Calamaretti

Für 2 Personen

10 Calamaretti	2 Eier	100 g Mehl
100 g Semmelbrösel	$\frac{1}{2}$ Bund Blattpetersilie	1 Zehe Knoblauch
1 Zitrone	150 ml Olivenöl	100 g Sauerrahm
Salz, Pfeffer		

Die Calamaretti putzen, die Haut abziehen und gründlich waschen. Danach in Ringe schneiden und kurz in einen Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser geben (bis die Ringe nach einigen Sekunden „aufploppen“). Anschließend herausnehmen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl, Ei und Semmelbröseln panieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, in feine Scheiben geschnittenen Knoblauch zugeben, Calamaretti hineinlegen und etwa eine Minute durchschwenken. Anschließend auf Küchentrepp abtropfen lassen. Die Petersilienblätter von den Stielen zupfen, ebenfalls kurz in das kochende Wasser tauchen, herausnehmen und in ein feines Sieb geben um die überschüssige Flüssigkeit herauszudrücken. Anschließend mit etwas Olivenöl in einen Mixbecher füllen, mit einem Pürierstab fein mixen und mit Salz abschmecken. Den Sauerrahm ebenfalls mit Salz abschmecken. Das Petersilienpüree auf Tellern verteilen, etwas Zitronenschale darüber reiben und die gebackene Calamaretti darauf anrichten. Das Ganze mit Zitronensaft beträufeln, die knusprigen Knoblauchscheiben darüber fallen lassen und einige Tupfer Sauerrahm um die Calamaretti verteilen.

Alexander Herrmann am 01. April 2014