

## Spanische Vorspeise mit Calamari, Cocktail-Tomaten

### Für 5 Portionen

6 Calamaretti	1 kleine Portion Paella	2 Knoblauchzehen
Basilikumblätter	1 EL Olivenöl	1 Schuss Weißwein
Bio-Zitronen-Abrieb	1 Prise Meersalz	1 Prise Chiliflocken
500 ml neutrales Öl	50 g Kartoffelmehl	50 g Weizenmehl
1 Prise Salz	120 ml Eiswasser	6 Tintenfischköpfe
1 Prise Pfeffer	500 g Cocktailtomaten	4 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe	1 Bund Lauchzwiebeln	2 EL Weißwein
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	500 g Pimientos de Padrón
3 Lauchzwiebeln	1 Möhre	1 Knoblauchzehe
Basilikumblätter	5 EL neutrales Öl	1 Spritzer Zitronensaft
2 Prisen Meersalz	2 Prisen Pfeffer	1 Prise Zucker

Für die gefüllten Tintenfischtuben die Tuben bzw. Calamaretti putzen und den Stachel herausziehen. Die Beine von den Tuben trennen und beiseitelegen. Die Tuben möglichst dicht mit Paella befüllen, damit sie beim Braten nicht wieder herausfällt. Alternativ die Öffnungen mit einem Zahnstocher verschließen. Den Knoblauch schälen und hacken. Das Basilikum waschen, trocken schütteln, und fein schneiden.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die gefüllten Tuben darin rundherum scharf anbraten, bis sie eine schöne Bräune haben. Mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit verkochen lassen. Mit Basilikum und Zitronenabrieb bestreuen. Mit Meersalz und Chiliflocken würzen.

Für die Calamari im Tempurateig das Öl in einem kleinen Topf auf 180 °C erhitzen. Inzwischen Kartoffel- und Weizenmehl sieben, mischen und leicht salzen. So viel Eiswasser mit den Händen einrühren, bis ein zähflüssiger Teig entsteht er muss nicht vollständig klumpenfrei sein. Die Calamariköpfe durch den Teig ziehen und direkt im heißen Fett goldbraun frittieren. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit Aioli à la Frank Rosin genießen.

Für den Tomatensalat die Cocktailtomaten waschen und halbieren. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Tomatenhälften darin bei mittlerer Hitze schmelzen. Inzwischen den Knoblauch und hacken, die Lauchzwiebeln putzen, waschen und den weißen bis hellgrünen Teil in Ringe schneiden. Unter die Tomaten heben. Das Ganze noch etwas weiter anschwitzen, dann mit dem Weißwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pimientos und Lauchzwiebeln putzen, waschen und gründlich trocknen. Den weißen bis hellgrünen Teil der Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Möhre und Knoblauch schälen und fein schneiden. Das Basilikum waschen, trocknen und fein schneiden.

Drei EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pimientos darin bei starker Hitze braten, bis die Haut leicht gräulich wird und aufzuplatzen scheint. Die Schoten in ein Sieb abgießen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Zitronensaft beträufeln und mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Das restliche Olivenöl in der Pfanne erhitzen, Lauch, Möhre und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze anschwitzen. Den Zucker einstreuen und karamellisieren. Das Gemüse über den Pimientos verteilen und die Schoten damit marinieren. Mit dem Basilikum und nach Belieben etwas mehr Meersalz bestreuen fertig!

Frank Rosin am 12. Februar 2018