

Tintenfisch - Sellerie - Chili

Für 4 Personen

Für die Sellerie-Creme:

500 g Knollensellerie	1 Küchenzwiebel, klein	1 Knoblauchzehe
1-2 EL Crème-fraîche	1 Bio-Limone	Muskatnuss
Meersalz	Zucker	4 Stangen Staudensellerie
2-3 EL Tomaten	Balsam Essig	geröstete Korianderkörner

Für den Tintenchip:

70 ml Wasser	50 ml neutrales Pflanzenöl	10 g Mehl
5 g Stärke	4- 6 g Sepia-Tinte	Meersalz
Chilipulver		

Für den Tintenfisch:

8 St. Calamaretti	70 g Butter	1 Knoblauchzehe
2-3 grüne Chili	2 Zweige Thymian	8 Kirschtomaten
Pfeffer	Meersalz	Olivenöl

Für die Sellerie-Creme:

Den Knollensellerie, die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in kirschgroße Stücke schneiden. Alles in einen Dämpfeinsatz geben, salzen und im Schnellkochtopf mit etwas Wasser bzw. Brühe bei Stufe 1 für ca. 6 Minuten dämpfen.

Wenn der Sellerie weich ist, auf ein Sieb geben und fein pürieren (am besten im Mixerglas), je nach Geschmack mit Limonenabrieb, Salz, Zucker, Muskat und Crème fraîche abschmecken und warm stellen. Den Staudensellerie schälen, quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden und mit Salz, Tomaten Balsam Essig, Koriander und Zucker marinieren.

Für den Tintenchip:

Während der Sellerie dämpft, die Calamaretti in ca. 2 cm breite Ringe schneiden. Wasser, Öl, Mehl, Stärke, Sepia und nach Geschmack Chilipulver in einem schmalen, hohen Gefäß zu einer homogenen Masse mixen. Die Masse am besten mit einem Esslöffel dünn in einer sehr gut beschichteten Pfanne (18 cm) verteilen und bei ca. 160 Grad langsam daraus Chips braten.

Den Rest der Masse kann man einfach einfrieren, auftauen, erneut mixen und neue Chips braten.

Für den Tintenfisch:

Jetzt die Calamaretti sehr heiß in sehr wenig Öl kurz anbraten und aus der Pfanne nehmen. Anschließend die Kirschtomaten in dieselbe Pfanne geben, bis diese leicht aufplatzen. Butter, Knoblauch, Thymian und Chili zugeben. Die Hitze reduzieren und kräftig abschmecken.

Die Calamaretti würzen, zusammen mit den Tomaten schwenken, einen Spritzer Limettensaft dazugeben und zur Seite stellen.

Zum Schluss die Sellerie-Creme auf warmen Tellern verteilen und die Calamaretti, die Tomaten und die Chili darauf verteilen. Den Staudensellerie außen auf dem Teller drapieren. Mit dem Tintenchip verzieren und schnell servieren.

Ralf Zacherl am 14. Oktober 2017