

Calamaretti und Tomate auf Focaccia

Für zwei Portionen

12 Calamaretti	1 Schote Chili (rot, klein)	1 TL Sepiatinte
1 - 2 EL Butter	1 Zitrone	4 Scheiben Focaccia
2 Strauchtomaten	2 Zweige Thymian	3 Eigelb
2 TL Senf	1 EL Meerrettich	150 ml Rapsöl
1 Zehe Knoblauch	Meersalz	Olivenöl

Knoblauch schälen und grob zerkleinern. Eigelb, Senf, Meerrettich, Knoblauch und Rapsöl in einen Mixbecher füllen und mit Hilfe eines Pürierstabes zu einer Meerrettich-Aioli aufmixen. Mit Salz abschmecken, in einen Spritzbeutel füllen und kalt stellen. Tomaten waschen und in je zehn Scheiben schneiden. Focaccia-Scheiben in einer Pfanne mit etwas Olivenöl und Thymian von beiden Seiten hellbraun braten und anschließend auf Küchentrepp abtropfen lassen. Calamaretti waschen, putzen und die Tuben in Ringe schneiden. Olivenöl in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen, Chilischote längs einritzen und hinein geben, Calamaretti-Ringe zugeben, kurz durchschwenken und mit einer Prise Salz würzen. Einen Teelöffel Sepiatinte und die Butter in die Pfanne geben, aufschäumen lassen und mit Saft und Abrieb der Zitrone abschmecken. Je fünf Tomatenscheiben auf das gebratene Focaccia legen, mit Meersalz bestreuen, die schwarzen Tintenfischringe darauf verteilen und mit einigen Tupfen Meerrettich- Aioli garnieren.

Alexander Herrmann am 10. September 2014