

Italienische Rezepte

Gebackene Tintenfische mit Kartoffel-Oliven-Püree

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Europa, Fisch, Gefüllt, Hauptspeise, Italien

Tintenfische:

12 kleine Tintenfischtuben
150 g Tomaten
40 g Schalotten
2 Essl. Olivenöl
100 g Möhren
Salz, Pfeffer
50 g Knollensellerie
80 g Zucchini

125 g Mozzarella
50 ml Schlagsahne
120 g Mehl
2 Eier
1/2 Essl. rosenscharfer Paprika
150 g Semmelbrösel
1/2 Bund Schnittlauch
Olivenöl zum Fritieren

Kartoffel-Oliven-Püree:

500 g Kartoffel, mehlig
100 ml Milch
Salz, Pfeffer

80 g Butter
1 geh. TL (-2) schwarze Olivenpaste
Muskatnuss

1. Tintenfischtuben gründlich waschen und den Chitinstab entfernen. Für die Füllung die Tomaten überbrühen, abschrecken, häuten, vierteln, entkernen, grob schneiden, Schalotten in feine Würfel schneiden. Die Schalotten in Olivenöl glasig dünsten, die Tomatenstücke zugeben und bei mittlerer Hitze 3-4 min. weich kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und noch heiß durch ein Sieb streichen. Das Püree abkühlen lassen.

2. Sellerie, Möhren und Zucchini in große Würfel schneiden. Gemüsewürfel in kochendem Salzwasser blanchieren, abschrecken, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mozzarella in große Würfel schneiden, Basilikumblätter in feine Streifen. Gemüsewürfel, Mozzarella und Basilikumblätter zum Tomatenpüree geben und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Gemüsefüllung in einen Spritzbeutel mit großer Tülle geben und die Tuben damit füllen. Mit einem Zahnstocher verschließen.

4. Eier verquirlen und unter die geschlagene Sahne heben. Mehl und Paprikapulver mischen und auf einem flachen Teller geben. Die Tintenfische darin von allen Seiten wenden, durch die verquirlten Eier ziehen, in Semmelbrösel wenden und gut andrücken.

5. Für das Kartoffel-Oliven-Püree die Kartoffel mit Schale kochen. Die Kartoffel gut ausdämpfen lassen. Milch mit Butter aufkochen und die geschälten, heißen Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in die heiße Milch drücken. Schwarze Olivenpaste unter das Püree rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Warm stellen.

6. Die panierten Tintenfische Portionsweise in heißem Olivenöl 2-3 min. goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Tintenfische auf flachen Tellern mit Kartoffel-Oliven-Püree anrichten. Mit Schnittlauch bestreuen.

Zubereitungszeit: 2 Std.