

## Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

### Kürbis-Carpaccio, Calamari, Avocado-Limettencreme

**30 Minuten/leicht**



#### Zutaten für 4 Personen:

400 g Butternusskürbis, 2 Limetten (unbehandelt), 4 Zweige Estragon, Olivenöl, Pfeffer, Salz, Zucker, 250 g Calamari, 5 Zweige Kerbel, 250 ml Pflanzenöl zum Frittieren, Maisstärke.

Für die Avocado-Limettencreme: 1 reife Avocado, 1 Limette (unbehandelt), 4-5 EL Olivenöl, Salz, Cayennepfeffer.

#### Zubereitung

Für das Carpaccio Kürbis schälen und am besten mit einer Aufschnittmaschine dünn aufschneiden, einige Scheiben für die Chips beiseitelegen. Die Kürbisscheiben leicht salzen, dann in einer Pfanne mit etwas Olivenöl kurz beidseitig goldgelb anbraten und auf Tellern auflegen.

Olivenöl mit Limettensaft und geriebener Limettenschale verrühren, mit Salz, Pfeffer und nach Geschmack mit etwas Zucker würzen. Die Estragon- und Kerbelblätter zupfen und fein hacken, in die Marinade rühren und die Mischung über die angebratenen Kürbisscheiben gießen.

Von den Calamari die Tentakel vom Körper abtrennen. Von den Tentakeln die Greifzähne herauslösen. Eventuell vorhandene Schulp herauslösen und einige Calamari der Länge nach aufschneiden, den Rest in Ringe schneiden.

Die Innenseite einschneiden und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl beidseitig kurz anrösten (damit das Öl beim Anbraten nicht verwässert, die Calamari in zwei Durchgängen anbraten). Mit Salz und Pfeffer würzen, auf den Kürbisscheiben anrichten. Mit etwas Kerbel und Estragon bestreuen.

Für die Creme die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch herauslösen. Die Avocado würfeln und mit Limettensaft, geriebener Limettenschale und Olivenöl in einem Mixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Creme mit Salz und Cayennepfeffer würzig abschmecken.

Für die Kürbischips die vorbereiteten Kürbisscheiben salzen und auf Küchenpapier auflegen. So wird die austretende Flüssigkeit aufgesaugt. Die Scheiben gut abtrocknen, mit Maisstärke stauben und in Öl knusprig frittieren. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Das Carpaccio mit der Avocado-Creme und den Calamari anrichten, mit Estragon, Kerbel und Kürbischips servieren.

