

Schmeckt perfekt



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Gebratene und knusprige Tintenfische

40 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

800 g kleine Tintenfische, Salz, Pfeffer, 1/16 l Olivenöl, 4 Knoblauchzehen, 125 ml Rindsuppe, 100 g Paradeiserfruchtfleisch (würfelig geschnitten), 1 Bund Basilikum, Butter, 8 dünne Scheiben Brot; 5 Eiklar (zu Schnee geschlagen), 200 g Mehl, Erdnussöl zum Frittieren.

Für die Sauce Aioli: 4 Eidotter, ca. 300 ml Öl, 1 Msp. Senf, Salz, Pfeffer, Essig (oder Zitronensaft); 1 EL Schlagobers, Tomatenmark, 1 EL Paradeiserwürfel, Spritzer Sherry-Essig, 1 Zehe Knoblauch und Cayennepfeffer.

Zubereitung

Tintenfische putzen, die Fangarme abtrennen. Die Körper ausnehmen und jeweils das dünne transparente Innenstück entfernen. Die Tube einmal umdrehen.

Anschließend gut auswaschen. Bei den Fangarmen den kleinen harten Knopf ausschneiden. Die Fangarme ebenfalls waschen und gut abtrocknen. Tintenfischstücke in Ringe schneiden.

Eine Hälfte der Tintenfische salzen, pfeffern und in Olivenöl mit etwas Knoblauch braten. Mit Suppe aufgießen, Paradeiserwürfel dazugeben und nochmals mit Knoblauch und Basilikum abschmecken. Mit eiskalter Butter montieren.

Die restlichen Tintenfische in Mehl wenden, unter das aufgeschlagene Eiklar heben und anschließend nochmals ins Mehl tauchen. In heißem Erdnussöl knusprig backen, danach auf einem Tuch abtropfen lassen und salzen.

Für die Aioli in einem hohen Gefäß zuerst eine Mayonnaise herstellen: Eidotter mit Senf, Salz, Pfeffer und Essig mit einem Mixer gut mixen, dabei kontinuierlich das Öl einfließen lassen. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, mit Schlagobers, Tomatenmark, Paradeiserwürfel, Spritzer Sherry-Essig, 2 Zehen Knoblauch und Cayennepfeffer würzig abschmecken.

Das Brot mit Olivenöl und Butterflocken belegen und im Rohr knusprig rösten.

Die Brotscheiben auf Teller verteilen, die Tintenfische darauf verteilen. Die knusprigen Tintenfische mit der Sauce extra servieren.