

LE MENU POISSON

Ein Rezept von Andreas Altorfer

Calamares & Moscardini

mit Balsamico-Sirup und
Auberginen-«Kaviar»



Zutaten für 4 Personen

FISCH:

16 Calamares-Tuben, mittelgross*
4 Moscardini*
1 dl Noilly Prat
1 dl Weisswein*
½ dl Fischfond*
50g Butter
4 Tomaten, geschält, entkernt,
feine Würfel
2 Schalotten, gehackt

1 Knoblauchzehe, gehackt
1 Zitrone, Saft und Abrieb*
2 EL Olivenöl CONDI PESCE*
2 dl Erdnussöl
1 EL Weissmehl
2 EL Petersilie, gehackt*
2 Estragonzweige, gezupft
Salz und Pfeffer aus der Mühle*

BALSAMICO-SIRUP:

1 dl Aceto Balsamico, rot
25g Zucker

AUBERGINEN-«KAVIAR»:

2 Auberginen
1 Knoblauchzehe
1 Rosmarinzweig
1 Thymianzweig
1 Zitrone, Abrieb und Saft*
½ dl Olivenöl CONDI PESCE*

*Erhältlich in allen
FRISCH-FISCH MERCATO

Calamares & Moscardini

mit Balsamico-Sirup und
Auberginen-«Kaviar»

Vorbereiten

FISCH:

Calamares und Moscardini auftauen, abspülen und gut trocknen.

AUBERGINEN-«KAVIAR»:

Auberginen der Länge nach halbieren. Die Fleischseite mit einer Gabel einstechen. Die Knoblauchzehe halbieren und die Auberginen damit einreiben. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl beträufeln, Rosmarin- und Thymianzweige darauflegen. Im Ofen bei 180°C 30 Min. schmoren, bis die Auberginen weich sind. Abkühlen. Das Auberginenfleisch mit einem Löffel auskratzen und fein hacken. Mit Salz und Pfeffer, Zitronenabrieb und -saft und mit Olivenöl abschmecken. Kühlstellen.

BALSAMICO-SIRUP:

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Pfanne vom Herd

nehmen und mit Aceto Balsamico nach und nach ablöschen. Köcheln lassen, bis die Flüssigkeit sirupartig ist. Beiseitestellen.

Zubereiten

FISCH:

Die Calamares-Tuben, drei Stück pro Person, mit dem Auberginen-«Kaviar» füllen und mit einem Zahnstocher verschliessen. Die übrigen Calamares-Tuben in feine Ringe schneiden.

Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Die gefüllten Calamares-Tuben würzen und im Mehl wenden. Im Olivenöl anbraten. Schalotten, Tomaten und Knoblauch dazu. Mit Noilly Prat und Weisswein ablöschen. Mit dem Fischfond auffüllen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Min. fertig garen. Gefüllte Calamares-Tuben aus dem Sud nehmen. Warmhalten. Den Sud mit der Butter aufmontieren.

Petersilie und Estragon dazugeben. Warmstellen.

Die Calamares-Ringe und die Moscardini mit Salz und Pfeffer würzen. Im Mehl wenden. Das Mehl gut abklopfen. Im heissen Erdnussöl frittieren.

Anrichten

Die Calamares-Tuben in die Mitte des Tellers legen. Mit dem Sud überziehen. Die frittierten Calamares-Ringe und die Moscardini darauf verteilen. Balsamico-Sirup darüber träufeln. Servieren.

Tipp

Die gefüllten Calamares-Tuben und die Moscardini können auch als Tapasgericht kalt serviert werden.