

Dreierlei Calamari mit Remouladen-Soße

Für zwei Personen

2 Calamari-Tuben (mittelgroß)	4 Baby-Calamari frisch	30 g Parma-Schinken
1 Baguette	3 Zitronen	2 Roma Tomaten
1 orange Paprika	1 Salatgurke	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	0,5 Bund Basilikum	0,5 Bund Dill
1 Bund glatte Petersilie	0,5 Bund Thymian	0,5 Bund Majoran
3 Knoblauchzehe	60 g Schalotten	2 Cornichons
2 Blätter Kopfsalat	150 g grobes Mehl	100 g Schafskäse
1 TL Ajvar	3 Eier	250 ml Joghurt
50g Mayonnaise	1 TL mittelscharfe Senf	300 ml Olivenöl
100 ml Pflanzenöl	2 EL Olivenöl	100 ml Balsamico-Essig
Trübe Apfelessig	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Calamari-Tuben in Ringe schneiden, leicht salzen und abtropfen lassen. Die Baby-Calamaris säubern, nur ganz leicht salzen und abtropfen lassen. Die Hälfte vom Schafskäse in lange Streifen schneiden und den Parma-Schinken darum wickeln. Die Schafskäsepäckchen in die Babycalamari füllen und mit einem Zahnstocher verschließen. Zwei Eier aufschlagen und verquirlen. Die Hälfte der Calamariringe mehlieren und anschließend durch die Eier ziehen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Babycalamari darin grillen. Das restliche Olivenöl erhitzen und die panierten Calamariringe darin frittieren. Den Joghurt, die Mayonnaise und den Senf vermengen. Ein halbes Bund Basilikum, den Dill, die Petersilie, den Thymian und den Majoran hacken und dazugeben. Eine Knoblauchzehe abziehen und dazu pressen. 40 Gramm der Schalotten abziehen, klein schneiden und mit zu der Sauce geben. Den Saft aus einer Zitrone pressen und dazu geben. Die Cornichons klein hacken und zum Schluss zu der Remoulade geben. Mit Salz, Pfeffer und Balsamicoessig abschmecken. Ein halbes Bund Petersilie klein hacken. Die zweite Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls hacken. Beides vermischen. Das Olivenöl erhitzen und kurz vor dem Servieren über die Petersilien-Knoblauchmasse geben. Die Tomaten, die Paprika und die Gurke in Würfeln schneiden und vermengen. Die restliche Schalotten abziehen und in die Ringe schneiden. Den Apfelessig mit dem Olivenöl vermengen. Die restliche Petersilie hacken und dazu geben. Die restliche Knoblauchzehe abziehen, halbieren und eine Hälfte klein schneiden und zur Vinaigrette geben. Das Dressing mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten, Gurken und Paprika mit dem Dressing marinieren. Den restlichen Schafskäse mit einer Kartoffelpresse über den Salat geben. Das Baguette schräg in Scheiben schneiden. Das Baguette mit der restlichen halben Knoblauchzehe bestreichen und im Backofen kurz backen. Die zweierlei Calamari auf den Kopfsalatblättern anrichten. Die Remouladensauce und die Petersilien-Knoblauch- Sauce dazu geben. Den Salat dazu anrichten und servieren.

Igor Fornezzi am 02. April 2013