

# Ajoblanco, Calmar con sorpresa negra, Gambas al ajillo

## Für zwei Personen

### Für die Ajoblanco:

50 g altbackenes Kasten-Weißbrot	100 g gemahlene Mandeln	1 Knoblauchzehe
1 Msp. Ingwer	1 EL Sherryessig	12 helle kernlose Trauben
4 Halme Schnittlauch	3 EL Olivenöl	Salz
weißer Pfeffer		

### Für die Tintenfische:

4 Tintenfischtuben, Tentakel	200 g Risottoreis	4 g Sepiatinte
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Schalotte	500 ml Fischfond
30 ml trockener Weißwein	1 TL Pimentón	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
20 g Butter	2 EL Olivenöl	Salz

### Für die Gambas:

6 Riesengarnelen mit Schwanz	2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
$\frac{1}{4}$ rote Chili	120 ml Olivenöl	Salz

### Für die Ajoblanco:

Das Weißbrot von der Rinde befreien, grob würfeln und in kaltem Wasser ca. 15 Minuten aufweichen. Den Knoblauch abziehen und grob hacken.

Die Trauben waschen und halbieren. Brot, Mandeln, Knoblauch, Trauben, Öl und Sherryessig in einem Standmixer geben, geriebenen Ingwer hinzugeben und cremig mixen.

Die weiße Gazpacho mit Salz und weißem Pfeffer würzen.

Den Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein schneiden.

### Für die Tintenfische:

Die Tintenfische außen und innen unter fließendem Wasser waschen, trockentupfen und vorsichtig das Rückgrat herauslösen.

Fischfond in einem kleinen Topf erhitzen. Die Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und in einem großen Topf mit Olivenöl glasig anbraten.

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Den Risottoreis dazugeben, kurz anrösten und mit Weißwein ablöschen. Den Fischfond nach und nach angießen und den Risotto dabei ständig rühren. Die Butter und die Petersilie unterheben und mit Salz abschmecken. Die Sepiatinte unterrühren.

Den Risotto in einen Spritzbeutel füllen, die Calamarituben damit füllen und mit einem Zahnstocher verschließen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Calamarituben darin rundum kurz anbraten. Mit Salz würzen.

### Für die Gambas:

Den Ofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen und ofenfeste Auflaufformen darin aufheizen.

Die Garnelen waschen und trockentupfen. Die Chili längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein würfeln. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden.

Die Garnelen mit reichlich Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili in einer Schüssel etwa 15 Minuten marinieren. Die Auflaufformen aus dem Ofen nehmen, die Garnelen darauf verteilen, die Masse mit Salz würzen und etwa 8 Minuten im Ofen garen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dirk Fastabend am 06. Juni 2018