

# Tortillas, Zucchini, Sucuk, Calamaretti und Minz-Aioli

## Für zwei Personen

### Für die Polenta-Tortillas:

150 g Instant-Polenta	50 g Zucchini	6 EL Hüttenkäse
2 Eier	150 ml Milch	Rapsöl, Salz

### Für die gebackenen Zucchini:

1 Zucchini	Mehl	Olivenöl, Salz
------------	------	----------------

### Für die Harissa-Sucuk:

100 g Sucuk	1 EL Harissa	5 EL Tomatenmark
Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Calamaretti:

6 Calamaretti	1 Salzzitrone	Olivenöl, Salz
---------------	---------------	----------------

### Für die Aioli:

1 Zitrone	2 Knoblauchzehen	1 Ei, Zimmertemperatur
1 TL Senf	6 Zweige Minze	125 ml neutrales Öl
Salz		

### Für die Polenta-Tortillas:

Polenta, Eier und Hüttenkäse verquirlen. Milch hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Salz abschmecken. Zucchini waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Unter den Teig heben.

In einer heißen Pfanne mit etwas Öl Polenta-Tortilla ausbacken.

### Für die gebackenen Zucchini:

Zucchini waschen, trockentupfen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Ordentlich salzen und auf Küchenpapier legen.

Überschüssige Flüssigkeit abtupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zucchinischeiben mehlieren und im heißen Öl ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### Für die Harissa-Sucuk:

Öl in einer Pfanne erhitzen und Sucuk darin anbraten und das Fett der Wurst auslassen. Sucuk aus der Pfanne nehmen. In Sucuk-Pfanne Harissa und Tomatenmark anrösten. Mit einem Teelöffel Wasser ablöschen, dann wieder ordentlich anrösten. Diesen Vorgang 3-4-mal wiederholen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, Sucuk wieder hinzugeben und kurz mit garen. Alles in eine kleine Tapas-Form geben und ggf. im Ofen warmhalten.

### Für die Calamaretti:

Calamaretti putzen, waschen und trockentupfen. Mit Salz würzen.

Salzzitrone vierteln und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Calamaretti hinzugeben und mitbraten.

### Für die Aioli:

Knoblauch zerdrücken, abziehen und pressen. Ei trennen und das Eigelb mit Senf und Knoblauch vermengen. Unter Rühren mit einem Stabmixer das Öl in einem dünnen Strahl hinzugeben und eine Mayonnaise herstellen. Minze abrausen, trockenwedeln und sehr fein hacken. Unter die Aioli heben. Alles mit Salz abschmecken und erneut mixen. Ggf. noch etwas Öl hinzufügen und weiter mixen. Dann kaltstellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marcus Feuerstein am 03. September 2020