

# Gebratene Calamari mit Safran-Risoni und Soffritto

## Für zwei Personen

### Für den Safran-Risoni:

100 g Risoni	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
1 EL Butter	200 ml Gemüsefond	2 Zweige Minze
1 Lorbeerblatt	$\frac{1}{2}$ TL Safranfäden	1 EL Olivenöl

Salz

### Für das Soffritto:

1 rote Spitzpaprika	1 Tomate	$\frac{1}{2}$ Stange Sellerie
1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	20-50 ml Rotwein
1 Lorbeerblatt	Chiliflocken	2 EL Olivenöl

Salz

### Für die Calamari-Spieße:

2 m.-große Calamari-Tuben	2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
50 ml Olivenöl	Salz	

### Für die Garnitur:

Erbsensprossen	1 Zweig Minze	Meersalz
----------------	---------------	----------

### Für den Safran-Risoni:

In einem Topf bei mittlerer Hitze Öl erhitzen. Schalotte abziehen und fein hacken. Zusammen mit Lorbeerblatt glasig andünsten. Leicht salzen und Risoni dazugeben. Safran im Mörser komplett mahlen und mit 1 EL Wasser auflösen. Risoni mit Safran und Gemüsefond ablöschen. Mit einer Prise Salz bei geringer Hitze zugedeckt köcheln lassen. Selten umrühren. Nach etwa 25 Minuten, wenn die ganze Flüssigkeit absorbiert ist mit Butter, Zitronensaft und Minze abschmecken.

### Für das Soffritto:

In einem flachen Topf bei mittlerer Hitze Öl mit gehackter Schalotte und Sellerie dünsten. Wenn diese glasig sind, Lorbeer und gehackten Knoblauch hinzugeben. Nach einigen Minuten Paprika hinzugeben und dünsten lassen bis Paprikawürfel zerfallen. Tomate hinzufügen, leicht salzen und weiterdünsten bis gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit etwas Rotwein ablöschen (nicht die ganze Menge auf einmal) und mit Salz und Chili abschmecken.

### Für die Calamari-Spieße:

In einer Schüssel Olivenöl mit den beiden abgezogenen und angedrückten Knoblauch vermengen. Calamari Tuben in 3 cm breite Längsstreifen schneiden und oberflächlich schräg einritzen. In das Olivenöl geben und marinieren. Calamari gewellt auf Spieße auffädeln.

In heißer Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten, max. 5 Minuten.

Knoblauch und Öl mit hinzugeben und Calamari mit dem Knoblauchöl bestreichen. Mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz abschmecken.

### Für die Garnitur:

Mit Erbsensprossen, Minzblättern und Meersalz garnieren.

Kristina Rechenbach am 20. Juni 2024