

# Tintenfisch, Tomaten-Soße, Kräuter-Baguette, Feld-Salat

**Für zwei Personen**

**Für den Tintenfisch:**

250 g Tintenfischtuben	200 g Dosentomaten	1 Stange Staudensellerie
1 Fenchelknolle	1 Chilischote	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	10 schwarze Oliven	1 EL Kapern
1 cl Weinbrand	75 ml trockener Weißwein	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie

Olivenöl, Salz, Pfeffer

**Für das Kräuterbaguette:**

500 g Mehl (550er)	125 ml lauwarme Milch	30 g Olivenöl
1 Päckchen Trockenhefe	1 Ei	1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Dill	1 Bund Schnittlauch	Zucker, Salz, Pfeffer

**Für den Salat:**

200 g Feldsalat	1 reife Nashi-Birne	1 Hokkaido-Kürbis
300 g Gorgonzola	1 EL Butter	1 Muskatnuss
10 Walnüsse	1 TL Zucker	3 EL Weißweinessig
7 EL Traubenkernöl	1 EL Kürbiskernöl	Zucker, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Für das Baguette die Kräuter fein hacken und mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel verkneten. Den Teig zu einem Baguette formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Das Baguette oben einschneiden und kurz ruhen lassen. Anschließend im Backofen für 25 Minuten backen. Den Tintenfisch zunächst waschen, trocken tupfen und das Rückgrat in zwei Zentimeter breite Streifen schneiden und den Fenchel halbieren. Eine Hälfte zur Seite stellen und am nächsten Tag gebrauchen. Die Enden des Staudenselleries abschneiden und den Sellerie sowie den Fenchel in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die Chilischote aufschneiden, entkernen und in feine Ringe schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel, den Sellerie und den Fenchel darin anschwitzen. Den Knoblauch dazugeben und die Tintenfischringe, die Dosentomaten und die Chiliringe untermischen. Den Weißwein und den Weinbrand dazugeben, die Mischung kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und circa zwölf Minuten zugedeckt köcheln lassen. Anschließend die Kapern und die Oliven zugeben und weitere zehn Minuten köcheln lassen. Für den Salat die Birne schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Birne in Rauten schneiden. Etwas Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die Birne kurz darin schwenken. Den Kürbis mit der Schale in Spalten schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne zerlassen und die Kürbisspalten darin braten. Dabei mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten. Anschließend Essig, Salz, Zucker, Pfeffer und etwas Muskat mit einem Schneebesen verquirlen und die beiden Öle langsam unter ständigem Rühren zufügen. Den Blattsalat im Dressing marinieren und anschließend auf einem Teller anrichten. Den Blauschimmelkäse zerteilen und zusammen mit den Birnenstücken, den Kürbisspalten und den Walnüssen auf dem Salat verteilen. Wenn der Tintenfisch eine feine, weiche Konsistenz hat, mit der Sauce und dem Baguette auf Tellern anrichten und servieren.

Manuela Kösters am 13. Januar 2015