

Gefüllte Tintenfische auf Stauden-Sellerie-Risoni

Für 2 Personen

Für die gefüllten Tintenfische:

1 große Garnele	30 g Lachsfilet	Salz
30 g Karotte	30 g Lauch	2 Champignons
3 EL Olivenöl	Cayennepfeffer	60 ml Sahne
8 kleine Kalmare		

Für das Staudensellerie-Risoni:

1 Schalotte	1 EL Butter	100 g kleine reisförmige Nudeln
100 ml Weißwein	200 ml Fischfond	60 ml Sahne
Salz, Cayennepfeffer	80 g Staudensellerie	80 g Parmesan

Die Garnele schälen und den Darm entfernen. Garnele und Lachs grob schneiden, mit etwas Salz würzen und kalt stellen. Kalmare waschen, gegebenenfalls ausnehmen und putzen. Karotte und Lauch putzen, waschen und in feine kleine Würfel schneiden. Champignons ebenfalls putzen und fein würfeln. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl Karotte anschwitzen, Lauch und Pilze zugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Salz, Cayennepfeffer würzen und das Gemüse auskühlen lassen. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Die vorbereiteten grob geschnittenen Fischstücke mit der Sahne in einen Cutter geben und zu einer Farce mixen. Darunter die gebratenen Gemüsewürfel geben und mit einem Spitzbeutel mit großer Lochtülle in die Tintenfischtuben füllen. In einer Pfanne (mit backofengeeignetem Griff) mit 2 EL Olivenöl die Tintenfischtuben von allen Seiten kurz anbraten, dann im Ofen noch ca. 5 Minuten garen. Für den Risoni Schalotte schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter Schalotte anschwitzen, Risoni hinzufügen und mit Weißwein ablöschen. Diesen einkochen lassen, dann den Fischfond und Sahne zufügen und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Staudensellerie in feine Blättchen schneiden und hinzufügen. Alles ca. 14 Minuten garen, bis die Risoni eine cremige Konsistenz haben. Parmesan fein reiben und untermischen. Risoni anrichten und die gefüllten Tintenfische obenauf geben.

Jörg Sackmann Dienstag, 29. März 2011