

# Knusprige Calamari mit Zitronen-Nudeln und Miso-Creme

## Für 2 Personen

### Für die Zitronennudeln:

1 Bio-Zitrone	125 g Hartweizenmehl	75 g Weizenmehl, (405)
Salz	2 Eiweiß	3 EL Wasser
1 EL Olivenöl	Pfeffer	

### Für die Calamari:

80 g Mehl	50 g Speisestärke	1 Prise Backpulver
120 ml Sake (Reiswein)	1 EL Sonnenblumenöl	Salz
80 ml Eiswasser	400 g Calamari	1 Chilischote
150 g Mango	1/2 Papaya	1 Bio-Zitrone
1/2 Bund Basilikum	1 EL Olivenöl	2 EL Ingwersaft
ca. 300 g Frittierfett		

### Für die Misocreme:

1/2 Bund Salbei	60 g Butter	1 Ei, hart gekocht
50 g weiße, milde Misopaste	50 ml Geflügelfond	1/4 Knoblauch
1 Msp. frischer Ingwer		

Die Zitrone heiß abspülen, abtrocknen und die Schale abreiben. Aus den beiden Mehlen, 1 Prise Salz, Zitronenschale, Eiweiß und Wasser einen glatten Nudelteig kneten, evtl. noch 2-3 EL Wasser zugeben, falls der Teig zu trocken ist. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt mindestens 2 Stunden (am besten über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen. Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig dünn ausrollen und zu Bandnudeln schneiden. Die Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest kochen. Abschütten und dabei ca. 100 ml Kochwasser auffangen. Für den Ausbackteig das Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen. Sake, Öl, 1 Prise Salz und Eiswasser kräftig unterrühren, damit ein glatter, dünnflüssiger Ausback-Teig entsteht. Calamari waschen, gegebenenfalls ausnehmen und putzen. Dann wie Nudeln in dünne Streifen schneiden. Chili halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch fein hacken. Mango und Papaya schälen und das Fruchtfleisch jeweils in 5 mm große Rauten schneiden. Die Zitrone heiß abspülen, abtrocknen und die Schale abreiben, dann den Saft auspressen. Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Für die Misocreme Salbei abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob schneiden. Salbei mit Butter in einen Topf geben und die Butter aufkochen, mit dem Pürierstab einmal kurz mixen und alles 5 Minuten ziehen lassen. Dann die Salbeibutter durch ein Sieb passieren. Das Ei schälen und würfeln. Zusammen mit Misopaste, Geflügelfond, Knoblauch und Ingwer in einen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Die lauwarme Salbeibutter unter Rühren einfließen lassen und emulgieren. Die Hälfte der vorbereiteten Calamari in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten. Mit Salz würzen und mit 1 EL Zitronensaft ablöschen, dann Mango, Papaya, Chili, Basilikum und Ingwersaft zugeben, kurz schwenken und abschmecken. Restliche Calamari durch den Teig ziehen und in einem Topf mit heißem Frittierfett goldgelb und knusprig ausbacken. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen und mit Salz würzen. Vor dem Servieren die Nudeln mit dem aufgefangenen Kochwasser und 1 EL Olivenöl in einer Pfanne durchschwenken und mit Pfeffer würzen. Nudeln in die Mitte des Tellers geben. Sautierte Calamari mit der Misobutter abschmecken und über den Nudeln verteilen. Frittierte Calamari obenauf geben und servieren.

Jörg Sackmann am 15. Juli 2014