

# Fritto misto mit Aioli

## Für zwei Personen

### Für die Fritto misto:

100 g Mittelmeerfischfilets	100 g Calamaretti	2 Garnelen
4 Sardinenfilets	Ca. 150 g Tempuratemischung	Erdnussöl
Salz		

### Für die Aioli:

1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	1 Ei
1 TL Senf	150 ml neutrales Pflanzenöl	30 ml Olivenöl
Salz		

### Für die Fritto misto:

Die Fischfilets abwaschen, trockentupfen und würfeln. Calamaretti putzen und in Ringe schneiden. Garnelen klein schneiden. Tempurategie nach Packungsanweisung mit eiskaltem Wasser anrühren.

Erdnussöl in einem Topf oder in einer Fritteuse auf 180 Grad erhitzen.

Fischfilets, Calamaretti, Garnelen und Sardinenfilets nach und nach durch den Tempurategie ziehen. Als ersten Sardinenfilets, dann Fischfilets, Garnelen und schließlich Calamaretti im heißen Öl knusprig ausbacken.

Salzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Überprüfen Sie vor dem Frittieren immer die Temperatur des Öls, am besten mithilfe eines Thermometers. Das Fett sollte eine Mindesttemperatur von 180 Grad erreicht haben. Ist es nicht heiß genug, saugt sich der Teig mit Fett voll und kann nicht knusprig ausgebacken werden.

### Für die Aioli:

Knoblauch abziehen und zerdrücken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen.

Das Ei, Senf, Knoblauch, Salz, etwas Zitronensaft und abrieb in einen schmalen Mixbecher geben und nach und nach die beiden Öle einmischen.

Aioli nochmals mit Salz, Zitronensaft und abrieb abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 12. März 2021