

Tintenfische, Gurken-Carpaccio, Apfel-Wasabi-Vinaigrette

Für vier Portionen

1 Scheibe Tramezzini Brot	2 EL Olivenöl	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Chilischote	1 rote Paprikaschote
50 g Pecannüsse	1 Eigelb	12 Tintenfischtuben, (12 cm)
Salz, Pfeffer	2 EL Olivenöl	1 Salatgurke
1 Apfel (grünschalig)	1 TL Wasabi	2 EL Ahornsirup
2 EL Reissessig	2 EL Erdnussöl	1 Bund Koriander
1 feiner Frisséesalat		

Das Tramezzini kleinwürfeln und in einer Pfanne im Olivenöl knusprig und goldbraun braten.

Die Schalotte und den Knoblauch schälen und fein würfeln.

Chilischote und Paprika entkernen und kleinwürfeln.

Pecannüsse grob hacken.

Die Brotwürfel aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Schalotten, Knoblauch, Chili, Paprika und Pecannüsse in der Pfanne zwei Minuten anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Zusammen mit den Brotwürfeln und dem Eigelb in einer Schüssel mischen. Die Tintenfischtuben damit füllen, die Öffnung mit einem Zahnstocher fixieren.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Tintenfische darin kurz scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze garziehen lassen.

Die Gurke waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Apfel waschen, entkernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Apfelwürfel, Wasabi, Reissessig, Ahornsirup und Erdnussöl verrühren. Mit Salz würzen. Den Koriander abbrausen und trockentupfen. Die Hälfte fein hacken und zur Vinaigrette geben. Die Gurkenscheiben auf einer Platte auslegen, die Apfel-Wasabi-Vinaigrette darüber träufeln. Die Tintenfische schräg halbieren, Zahnstocher entfernen und darauf legen. Mit einigen Spitzen feinem Frisséesalat und dem restlichen Koriander garnieren.

Johann Lafer am 09. April 2016