

KALAMATA OLIVEN UND "GOURMET" TOMATEN IM HARMONISCHEN DUETT MIT TINTENFISCH AUS DEM GOLF VON NEAPEL IM SCHATTEN DES VESUV.



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 4 Mittelgroße Tintenfische (Kalmare)

für die Füllung

- 200g Pellkartoffeln
- 1 Kartoffelpüree-Flocken
- 20g Gehackte Petersilie
- 150g Tomaten "Gourmet" in Sonnenblumenöl
- 120g Marinierte Kalamata-Oliven "Alla Greca"
- q.s. Salz und Pfeffer nach Belieben

für die Grundsoße

- 360g Tomaten "Gourmet" in Sonnenblumenöl
- 400g Gemischte Meeresfrüchte für Salat
- 1/2dl Natives Olivenöl Extra
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2dl Weißwein
- q.s. Salz und Pfeffer zum Abschmecken

für den Teig

- 50g Mehl
- 60-70g Wasser
- q.s. Salz nach Belieben
- 1/4dl Erdnußöl (zum Frittieren)

für die Panade

- 150g Paniermehl
- 50g Maismehl

für Garnieren

- 1 Bund krause Petersilie
- 8 Mittelgroße Garnelen

für die Olivencreme

- 150g Marinierte Kalamata-Oliven "Alla Greca"
- 1 Teelöffel Öl

METHODE

- Die Tintenfische ausnehmen.

für die Füllung

- Die Pellkartoffeln zerdrücken, einen Beutel Kartoffelpüree-Flocken hinzugeben, mit gehackter Petersilie, Oliven und in kleine Würfel fein geschnittenen Tomaten würzen, salzen und pfeffern. Die Farce sollte sehr fest und trocken sein.

für die Soße

- Den Knoblauch in heißem Öl anbraten, die Meeresfrüchte-Mischung, die ganzen Tintenfischköpfe und die Garnelen hinzugeben; mit Weißwein ablöschen, die gewürfelten, reduzierten Tomaten hinzugeben und bei mäßiger Hitze kochen, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist, salzen und pfeffern.
- Aus der verbliebenen Füllung zwei kleine Klöße formen, durch den flüssigen Teig ziehen und mit der Mischung aus Maismehl und Paniermehl panieren.

für die Olivencreme

- Alle Zutaten in den Mixer geben und verquirlen. Die Kalmare farcieren, einzeln auf ein Blatt Papier legen, mit etwas Tomaten und entkernten Oliven würzen.
- Bonbonförmig verschließen und etwa 15 Minuten dämpfen; abkühlen lassen, so dass Ringe entstehen können.
- Auf einer Servierplatte ein wenig Soße als Basis geben, die Tintenfischringe darauf legen und mit zwei Garnelen, dem Kopf und den Tomaten sowie mit Olivenmark garnieren.
- Die beiden Klößchen in heißem Öl frittieren und auf dem Teller mit etwas Olivencreme anrichten.

PRODUKTE IN DIESEM REZEPT



**Tomaten
"Gourmet"
in Sonnenblumenöl**



**Marinierte Kalamata-
Oliven "Alla Greca"**



Natives Olivenöl Extra