

Calamaretti vom Grill

Rezepturbasis Portionen 10

Einsatz für 4 Portionen

	Bezeichnung	Einsatz Basis	ME Kalk	Einsatz	Bemerkung
1388	Tintenfisch Tuben mini	10,0000	Stck	4,0000	
1389	Knoblauchzehen	5,0000	Stck	2,0000	Knoblauch
1390	Frühlingszwiebeln/ Lauchzwiebeln	0,5000	Bund	0,2000	
1992	Getrocknete Tomaten	0,0500	kg	0,0200	
1993	Paniermehl		kg	0,0000	
1994	Olivenöl extra nativ		Liter	0,0000	

Calamari säubern, säuern, salzen (SSS). Kurz marinieren und abtrocknen.

Aus den restlichen Zutaten eine Füllmasse herstellen und in die Tuben füllen. Mit Zahnstocher zustecken. Kurz von allen Seiten braten.

Dazu passt eine Mojo Verde.

Mojo Verde:

Petersilienstängel waschen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Zusammen mit reichlich Knoblauch und etwas Rapsöl! (Olivenöl wird bitter beim mixen) in einem Mixer mixen.

Die Masse mit Zitronensaft, Zucker und Salz abschmecken.

