

Calamari mit Reisfüllung und Basilikum-Butter auf Salat

 happy-mahlzeit.com/2021/08/16/calamari-mit-reisfuellung-und-basilikum-butter-auf-salat

Zutaten für 2 Personen

Für die Calamari:

- 4 Tintenfischtuben á 90 g, küchenfertig
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml trockener Weißwein
- 70 ml Fischfond
- 1 EL Olivenöl
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Reisfüllung:

- 50 g Langkorn-Reis
- 2 Tomaten
- 1 Schalotte
- ½ Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- 1 EL Crème fraîche
- 100 ml Gemüsefond
- 1 EL Olivenöl
- 1/2 Bund Basilikum
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Basilikum-Butter:

- 1/2 Bund Basilikum
- 35 g warme Butter
- 1 Zitrone
- Zucker
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für das Salat-Bett:

- 200 g Feldsalat
- 200 g Rucola

Zubereitung:

Die Calamari abspülen und trockentupfen. Die Knoblauchzehe abziehen und halbieren. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Calamari darin mit 1/2 Knoblauchzehe kurz anbraten. Danach mit Wein und Fischfond ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und als Ganzes mit in die Pfanne geben. Die Calamari-Pfanne für etwa 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Danach abtropfen.

Für die Reisfüllung 1/2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch abziehen und halbieren. Schalotte abziehen und fein würfeln. Knoblauchhälfte und Schalottenwürfel in der Pfanne glasig dünsten. Den Reis zugeben, kurz mitdünsten, mit Gemüsefond ablöschen und bei kleiner Hitze quellen lassen. Danach abtropfen.

Tomaten waschen, entkernen und fein würfeln. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, die Blätter vom Stiel zupfen und grob hacken. Die Hälfte des gehackten Basilikums mit Tomaten, Crème fraîche und gekochtem Reis vermengen. Zitrone halbieren und auspressen. Die Reisfüllung mit Salz und Pfeffer und eventuell einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Für die Basilikum-Butter etwas Schale von der Zitrone reiben. Übriges gehacktes Basilikum mit Butter, Zucker und Zitronenabrieb gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Abgetropfte und etwas abgekühlte Calamari mit der Reismischung füllen und mit Holzspießen gut verschließen, dann dünn mit dem restlichen Öl bestreichen. Anschließend Öl in einer Grillpfanne erhitzen und gefüllte Calamari darin rundherum bräunen.

Für das Salat-Bett Feldsalat und Rucola waschen, trockenwedeln und kleinschneiden. Anschließend vermengen.

Calamari mit Reisfüllung auf dem Salat-Bett auf Tellern anrichten. Basilikum-Butter auf den Calamari schmelzen lassen und servieren.

Rezept: Regine Wroblewski

Quelle: Die Küchenschlacht vom 25. August 2016

Episode: Hauptgang & Dessert