



Frittierte Calamares mit Aioli

Bestellt man in Spanien Calamares als Tapa, werden sie meist in Ringe geschnitten und frittiert serviert. Vielfach werden sie vor dem Frittieren nur mit Mehl bestäubt und zusammen mit Zitronenschnitzen serviert. Als weitere Zubereitungsart werden sie auch vor dem Frittieren in einen Ausbackteig getaucht und mit einer Mayonnaise mit viel Knoblauch, der Aioli, serviert. Auch in Italien sind die "Calamari fritti" ein beliebtes Antipasto. Verwendet wird nur der Kopf von grösseren Kalmaren, die man auch hierzulande tiefgefroren und küchenfertig gerüstet kaufen kann.

Zutaten

250g Calamares
~2dl Sonnenblumenöl
(oder Rapsöl)

Ausbackteig:

50g Mehl
1/4Tl Salz
1 Eigelb
1 Eiweiss
8cl Weisswein
1Tl Sonnenblumenöl
1 Prise Salz (fürs Eiweiss)
2Tl Paniermehl

Aioli (Mayonnaise):

1 frisches Eigelb
1Tl Senf
1,5dl Sonnenblumenöl
2Tl Zitronensaft
2-3 Knoblauchzehen

2Tl Tomatenpüree
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Calamares auftauen und zu ca. 5mm dicken Ringen schneiden. Zum Trocknen auf einem Küchenpapier auslegen.

Aioli:

Eigelb von Eiweiss trennen und Raumtemperatur annehmen lassen. Das Eiweiss kann im Ausbackteig verwendet werden.

Senf zum Eigelb geben und mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Das Eigelb mit dem Handrührgerät verquirlen, dabei das Öl tröpfchenweise zugeben, sobald die Mayonnaise dicklich und glänzig wird, das Öl in einem dünnen Faden zugliessen. Sobald alles Öl eingearbeitet ist, die Knoblauchzehen dazupressen und das Tomatenpüree untermischen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Ausbackteig:

Mehl und Salz in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Eigelb, Weisswein und Sonnenblumenöl verquirlen, danach unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen mit dem Mehl vermischen. Eine Prise Salz zum Eiweiss geben und steif schlagen. Eiweiss zusammen mit dem Paniermehl kurz vor Gebrauch unter den Teig ziehen.

Öl in einer flachen Pfanne hoch erhitzen. Um die Temperatur zu messen, kann man einen Holzspieß das Öl legen, es sollten sich sofort Bläschen bilden und das Holz sollte schnell braun werden. Besser misst man die Temperatur mit einem Bratenthermometer: 160° bis 170° sind ideal.

Calamares in den Ausbackteig tauchen, etwas abtropfen lassen und im heissen Öl ca. 5 Minuten goldbraun ausbacken. Danach zum Entfetten auf Küchenpapier auslegen.

Calamares in 2 oder mehreren Etappen frittieren und im Ofen bei 80° warmhalten.





Ausbackteig:



