

TANN
HEIMER
TAL*

Erbsen-Minz-Shot

mit gefülltem Calamaretti



© Wellnesshotel der Engel

*Mein ich genieße die lokale Küche Tal

Rezept

Erbsen-Minz-Shot

mit gefülltem Calamaretti

Zutaten Shot:

2 Stangen Zitronengras
1,5 l Wasser
400 g Erbsen (frisch, ersatzweise TK-Ware)
40 g Butter
50 g Sahne
Saft von 1/4 Zitrone
8-10 Blätter Minze
Salz, Cayennepfeffer

Zutaten Calamari:

8 Stück Calamaretti
1 Ei
30 g Parmesan
30 g Semmelbrösel
30 g Basilikum
1 Knoblauchzehe
1 EL Crème Fraîche
Saft von einer halben Zitrone
Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer

Zubereitung Shot:

Das Zitronengras stoßen und zum Wasser in einen Topf geben. Das Wasser salzen, auf den Herd stellen und zum Kochen bringen. Wenn das Wasser kocht, die Erbsen darin 6 - 8min blanchieren. Die Erbsen abseihen und das Kochwasser auffangen. Das Zitronengras aussortieren und wegwerfen. Danach die Erbsen mit 400 - 500 ml Erbsen-Kochwasser, der Minze und der Sahne in einem Mixer fein mixen und mit der Butter montieren. Wenn die Suppe fein gemixt ist wird sie durch ein feines Sieb passiert und mit Salz, Cayennepfeffer sowie Zitronensaft abgeschmeckt. Gegebenenfalls mit dem Fond auf Konsistenz bringen.

Zubereitung gefüllte Calamari:

Die Calamaretti säubern und von der Haut entfernen. Die weiteren Zutaten zu einer kompakten Masse vermengen und abschmecken. Die gesamte Masse in einen Spritzbeutel füllen. Die Calamaretti-Tuben mit der Masse zu 2/3 füllen und mit einem Zahnstocher verschliessen. Anschließend die Tuben und die Tentakel in einer Pfanne scharf anbraten. Wenn sie eine gleichmäßige Farbe haben, die Pfanne auf halbe Kraft zurückstellen und mit ein wenig Butter, Rosmarin und Thymian fertig braten.

Rezept

**TANN
HEIMER
TAL***

