

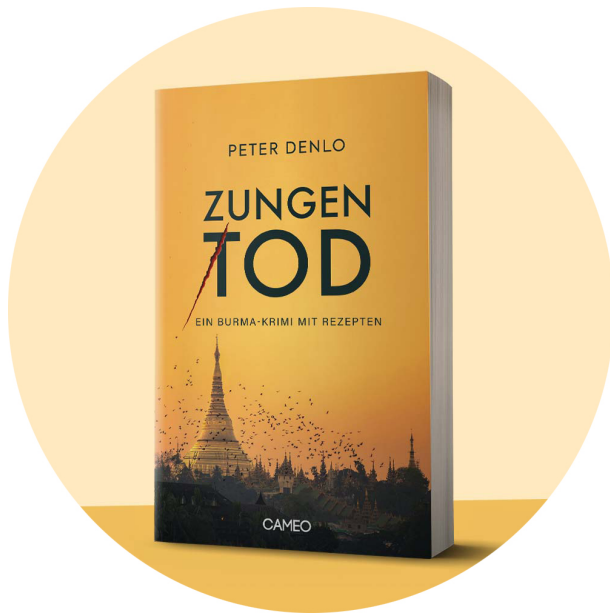
CALAMARES A LA GADITANA

EIN REZEPT AUS DEM KRIMINALROMAN

**ZUNGEN
TOD**

VON PETER DENLO

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF www.peterdenlo.ch



Fährt man mit offenem Fenster über die schmale Landzunge auf die Halbinsel Cádiz hinaus, riecht es schon förmlich nach Meer, denn links befindet sich der offene Atlantik und rechts die weite Bucht. In der ältesten Stadt Europas stehen Fisch und Meeresfrüchte auf der täglichen Speisekarte und Tapas sind gelebte Tradition. Zu einem Glas Weisswein oder noch besser zu einem kühlen, trockenen Sherry passen diese Calamares besonders gut. Dabei drückt man mit den Fingern den Ring zusammen und benutzt ihn, um die Tomatensalsa aufzuschaukeln. Apropos Salsa: Der Koriander kann durch glatte Petersilie ersetzt werden und die Knoblauchmenge kann je nach eigenem Geschmack variiert werden.

Reichen Sie zu den Calamares auch eine selbstgemachte Aioli und weitere Tapas: Siehe dazu Kapitel 18 – Tapas Andaluz.



Für 4 Personen als Tapa.

ZUTATEN

500 Gramm	tiefgekühlte, ganze, ausgenommene Kalmare (nur die Tuben) oder bereits geschnittene Ringe	2	Fleischtomaten
4 Esslöffel	Mehl	1 Bund	Koriander
0,25 Liter	Olivenöl extra vergine	2	Knoblauchzehen
	Salz	1	dicke Frühlingzwiebel
1	Zitrone	1 Esslöffel	Olivenöl
			Salz
			Pfeffer

ZUBEREITUNG

1.

Die Kalmartuben gut waschen und allfällige Häutchen entfernen. Dann in Ringe von ca. einem Zentimeter Breite schneiden.

2.

Sie Calamares-Ringe in eine kleine, saubere Plastiktüte füllen und Salz und das Mehl begeben. Die Tüte gut verschliessen und den Inhalt durchschütteln, damit sich das Mehl gut verteilt.

3.

Für die Salsa die Tomaten vierteln, von den Kernen befreien und grob hacken. Koriander, Frühlingszwiebeln und Knoblauchzehen grob schneiden. Die Tomaten mit Koriander, Zwiebeln und Knoblauch in einen Mörser geben und alles grob stampfen. Falls der Mörser zu klein ist, in Portionen arbeiten.

Hat man keinen Mörser zur Hand, kann man auch alles sehr fein schneiden und am Schluss mit der Hand zusammen verreiben.

Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

4.

Das Olivenöl in einem Topf oder einem Wok erhitzen. Aufpassen, dass es nicht zu heiss wird. Ein hölzernes Stäbchen, ein Holzspieß oder eine Holzgabel ins Öl halten. Sobald sich am Holz Bläschen bilden, ist das Öl heiss genug. Falls man einen Thermometer hat, sollte das Öl auf 160° bis 170° erhitzt werden.

5.

Die Calamares aus der Tüte nehmen und überschüssiges Mehl gut abklopfen. Es soll nur eine dünne Mehlschicht an den Meeresfrüchten kleben. Die Calamares portionenweise ca. fünf Minuten im Olivenöl frittieren. Gelegentlich umdrehen. Sobald sie goldgelb sind, kann man sie herausnehmen. Nach Belieben nochmals salzen.

6.

Die Zitrone vierteln und mit den Calamares und der Salsa servieren. Jeder Gast kann sich nun selbst bedienen, Zitronensaft über die Calamares träufeln und in der Salsa dippen.

