

## GEGRILLTE KALMARE MIT POMODORINA, OLIVEN UND ZITRONENZESTEN



### Menù-Zutaten

100 g. Pomodorina (Tomatensauce) - CA3  
10 g. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5  
15 g. Ceci lessati (Kichererbsen, gegart) - Z00  
15 g. Olive Leccino denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint) - Z92

### Zutaten

1 Knoblauchzehe  
120 g Kalmare  
10 g Gelbe Paprika, in Julienne geschnitten  
10 g Spargeln, in Julienne geschnitten  
n.B. Salz und Pfeffer  
n.B. Zitronenzeste  
n.B. Kresse

Chef: Maurizio Ferrari

### Zubereitung

Zunächst das Basilikumöl zubereiten: die Blätter 10 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, dann in Wasser und Eis abkühlen, abtropfen lassen, gut abtrocknen und mit dem nativen Olivenöl extra mischen, die Mischung filtern und in ein Fläschchen füllen. Die gelbe Paprika und den Spargel in Julienne schneiden und in Eiswasser legen. Etwas natives Olivenöl extra und den pochierten Knoblauch in einer Pfanne erhitzen, die Tomatensauce, die Leccino-Oliven und die Kichererbsen hinzufügen und einige Minuten erhitzen. In der Zwischenzeit die Kalmare auf einem Rost grillen und mit einer Prise Salz würzen. Die Sauce in die Mitte des Tellers geben, die Kalmare darauf anrichten, mit den mit Öl und Salz gewürzten gelben Paprika und Spargel garnieren, etwas Zitronenschale darüber reiben und mit einigen aromatischen Blättern und einem Spritzer natürlichem Olivenöl extra abschließen.