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 gwürzten gelben Paprika und Spargel garnieren, etwas Zitronenschale darüber reiben und mit einigen aromatischen Blättern und einem Spritzer nativem Olivenöl extra abschließen.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)