

Rezept

Frittierte Calamari

Ein Rezept von Frittierte Calamari, am 07.08.2024

Zutaten

500 g Calamari (küchenfertig, mit oder ohne Tentakeln)	1 Ei (L)
75 g Mehl (Type 550)	100 ml Milch
2 TL Meersalz	75 g Kartoffelstärke (ersatzweise Maisstärke)
1/2 TL edelsüßes Paprikapulver	1 TL fein gemahlener schwarzer Pfeffer
	1 l Pflanzenöl zum Frittieren

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN (ZUM SATTESSEN) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Die Calamari-Tuben gründlich unter fließendem Wasser waschen, abtropfen lassen und trocken tupfen. Tuben von der Haut befreien und in fingerdicke Ringe schneiden, die Tentakeln ganz lassen.
2. Ei in einer großen Schüssel mit der Milch verschlagen, dann Calamari-Ringe und Tentakeln dazugeben und vermengen, bis sie rundherum mit der Eiermilch überzogen sind. Abdecken und 30 Min. ziehen lassen, dann die Calamari in ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen.
3. Mehl, Stärke, Salz, Pfeffer und Paprikapulver in einer großen Schüssel vermengen. In einen weiten Topf oder einen Wok mindestens 3 cm hoch Öl gießen und auf 180° erhitzen (die Temperatur mit einem Küchenthermometer messen oder einen Holzkochlöffel ins Öl halten, es steigen dann sofort Bläschen auf). Nach und nach je 1 Handvoll Calamari in der Mehl Mischung wenden, bis sie rundherum damit überzogen sind. Dann in ein Sieb legen und überschüssiges Mehl (über der Mehlschüssel) abklopfen.
4. Die Calamari sofort frittieren (aber nie zu viele gleichzeitig, sonst sinkt die Temperatur des Öls zu stark ab und sie werden nicht richtig knusprig). Dazu behutsam ins Öl geben - ich fädle sie gerne auf einen Kochlöffelstiel auf und lasse sie dann ins Öl rutschen. In 1 - 2 Min. goldbraun frittieren, dabei wenden. Mit einem Schaumlöffel herausheben, auf Küchenpapier entfetten. Unbedingt servieren, solange sie heiß und knusprig sind.