

Rezept

Frittierte Tintenfischringe mit selbst gemachter Aioli

Ein Rezept von Frittierte Tintenfischringe mit selbst gemachter Aioli, am 25.04.2024

Zutaten

800 g küchenfertige Calamari (bereits ausgenommen und gereinigt)	1/2 Bund glatte Petersilie
120 g Mehl	1 EL Zitronensaft
Salz	1 EL edelsüßes Paprikapulver
2 sehr frische, zimmerwarme Eigelb (Größe M)	2 Knoblauchzehen
1/4 l zimmerwarmes natives Olivenöl	1 EL mittelscharfer Senf
2 TL Zitronensaft	3 EL Crème fraîche
Pfeffer	Salz
Zitronenviertel zum Servieren	3/4 l Olivenöl zum Frittieren (ersatzweise neutrales Pflanzenöl)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1040 kcal

Zubereitung

1. Für die Tintenfischringe Calamari waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Tentakeln abschneiden und die Tuben in 1 cm dicke Ringe schneiden. Beides in eine Schüssel geben und kalt stellen. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und ebenfalls trocken tupfen.
2. Für die Aioli Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Mit Eigelben und dem Senf mit einem Schneebesen verrühren. Unter weiterem Rühren das Öl erst tropfenweise, dann im dünnen Strahl dazugießen, bis eine dicke Mayonnaise entstanden ist. Die Crème fraîche unterrühren, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.
3. In einem weiten, hohen Topf das Olivenöl auf 180° erhitzen. Um zu prüfen, ob das Öl heiß genug ist, den Stiel eines Holzkochlöffels hineinhalten. Wenn sich an dem Stiel sofort kleine Bläschen bilden, ist die Temperatur zum Frittieren richtig.
4. Die Calamari mit dem Zitronensaft beträufeln. Das Mehl mit dem Paprikapulver vermischen und die Calamari darin wälzen, restliches Mehl leicht abklopfen. Calamari portionsweise in dem heißen Öl in ca. 3 Min. goldbraun frittieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.
5. Die Petersilie ins Öl geben und kurz frittieren (Vorsicht, das Öl spritzt, wenn die Blätter hineingegeben werden!), dann ebenfalls auf dem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit den Calamari mischen, mit Salz würzen. Mit Zitronenvierteln und Aioli servieren.