

Salt & Pepper Calamari mit Lime Aioli



Zubereitung

Aioli zubereiten: Eigelbe, Limesaft und Knoblauch mit einer Prise Salz und etwas Pfeffer aufschlagen. Entweder von Hand oder mit einem Blender oder Stabmixer.

Wichtig: Alle Zutaten sollen Raumtemperatur haben. Dann das Öl in stetem Strahl zugeben, bis eine dicke Aioli entsteht. Abschmecken.

Salt & Pepper Gewürzmischung herstellen: Maldon Salzflöckchen in einem Mörser etwas zermahlen, weisser Pfeffer, 5-Spice-Gewürz und Geflügelfondpulver hineinmischen. Nochmals fein mörsern.

Calamari vorbereiten: Calamari in 1 cm breite Streifen schneiden, dabei die Tentakel ganz lassen. Die geschnittenen Calamari und das Eiweiss mit den Fingern gut vermischen. Diese in Kartoffelstärke wenden bis sie sich trocken anfühlen. Auf einem Teller locker verteilen und 10 Minuten weiter trocknen lassen.

Calamari frittieren: Das Öl bis auf etwa 170 °C oder 180 °C erhitzen. Beim Eintauchen der Calamari, sollte das heisse Öl leicht kräuseln. Immer nur eine Handvoll Calamaristreifen aufs Mal ausbacken. Bis sie leicht goldgelb sind, dauert es etwa 3 Minuten. Die fertigen Calamari auf Küchenpapier abtropfen.

Fertigstellen und Servieren: Calamari grosszügig mit der der Salt & Pepper-Gewürzmischung bestreuen. Korianderblätter darüber geben und zusammen mit der Aioli und einem Limeschnitz servieren.

Zutaten für 4 Personen

Aioli

- 3 Eier, getrennt
- 2 - 3 Limes, Saft
- 250 ml Traubenkernöl
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- scharfer Pfeffer

Salt & Pepper Gewürzmischung

- 50 g Maldon Salz
- weisser Pfeffer
- 1 EL chinesisches 5-Spice-Gewürz
- 1 EL Geflügelfond Pulver

Calamari

- 800 g kleine bis mittlere Calamari (z. B. Moscardini)
- 1 Packung Kartoffelmehl (Kartoffelstärke)
- neutrales Pflanzenöl zum Ausbacken
- 3 Eiweiss