






Calamari in Tempurateig mit Aioli

 Leicht  30 min  4 Personen

Zutaten

Für die frittierten Calamari:

- 600 g Tintenfischtuben, aufgetaut
- 1 l Erdnussöl, zum Ausbacken
- 200 g Tempuramehl
- Eiswasser
- etwas Mehl

Für die Aioli:

- 2 Eigelb
- 1 EL Senf
- etwas Zitronensaft
- 1 g Safran, gemahlen
- Cayennepfeffer
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 TL Salz
- 200 ml Olivenöl, mild

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Für die Aioli sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben. Eigelb, Senf, etwas Zitronensaft, Safran und Cayennepfeffer in ein hohes Gefäß geben. Knoblauch schneiden, Salz darüber streuen und mit der Messerseite zu einer Paste verreiben. Knoblauchpaste dazu geben. Das Öl nach und nach in einem feinen Strahl mit einem Mixer unterrühren.

Schritt 02

Erdnussöl in einer breiten, tiefen Pfanne auf 180°C erhitzen. In der Zwischenzeit Tintenfischtuben in etwa 1 cm breite Ringe schneiden, kalt abspülen und auf Küchenkrepp gut abtropfen lassen.

Schritt 03

Tempuramehl mit Eiswasser nach Verpackungsangabe zu einem Teig verrühren. Um zu testen, ob das Öl heiß genug ist, einen Tropfen Teig hineingeben. Wenn es sprudelnd an der Oberfläche bleibt, ist das Öl heiß genug. Tintenfischringe mehlieren, durch den Teig ziehen und dann in das heiße Öl geben. Ringe für 2-3 Minuten frittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Calamari salzen und mit Aioli und Zitronenspalten servieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür