▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. Oktober 2018 ▪
"Brot" mit Alexander Kumptner



Manuel Heininger

Calamari mit Roggenbrot-Käse-Füllung und Rucola-Spinat-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Calamari:
6 kleine Calamari mit Tentakel
4 EL Mehl
Salz, aus der Mühle
100 ml Rapsöl, zum Frittieren

Calamari waschen und trocken tupfen. Tentakel mehlieren, salzen und in einem Topf mit Rapsöl frittieren. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für die Roggenbrot-Käse-Füllung:
4 Scheiben Roggenbrot
150 g Semmelbrösel
4 Knoblauchzehen
4 Schalotten
2 Karotten
2 Eier
1 Stängel Minze
1 Stängel Petersilie
80 g Parmesan
80 g Gorgonzola (Pikant)
80 g Ziegenfrischkäse
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Füllung Roggenbrot in einer Pfanne ohne Öl kurz rösten; danach fein würfeln. Knoblauch abziehen und fein hacken. Minze und Petersilie abbrausen und jeweils 6 EL fein hacken. Schalotten abziehen und Karotte schälen. Beides anschließend fein würfeln.

Alles nun mit den Eiern und Semmelbröseln vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dann die Masse in drei verschiedenen Schüsseln aufteilen. In die erste Schüssel geriebenen Parmesan geben. In die zweite Schüssel den Ziegenfrischkäse und in die dritte den Gorgonzola.

Danach die Füllung in die einzelnen Calamari füllen und mit Zahnstochern verschließen. Anschließend in einer Pfanne in Olivenöl für 5 bis 8 Minuten auf mittlerer Hitze braten. Zum Schluss die Zahnstocher entfernen.

Für den Salat:
100 g Baby Rucola
100 g Babyspinat
6 Kirschtomaten

Babyspinat und Rucola waschen und trocken schleudern. Kirschtomaten waschen und vierteln. Miteinander vermengen.

Für das Dressing:
2 Schalotten
2 TL mittelscharfer Senf
6 EL Balsamicoessig
10 EL Olivenöl
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und fein würfeln. Mit Essig, Senf und Olivenöl verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Anschließend mit dem Salat vermengen.

Für die Garnitur:
1 Zitrone
6 Minzblätter

Den Salat in die Mitte des Tellers geben. Zitrone auspressen und die Calamari mit dem Saft beträufeln. Minze abbrausen und den Teller damit garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.