▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. November 2020 ▪ ChampionsWeek ▪ "Füllungen" mit Mario Kotaska

Stefan Marignoni

Gefüllte Tintenfischtuben und schwarze Caramelle mit Ricotta-Füllung, Paprikareduktion und Butterbrösel

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:
150 g Semola di grano duro
50 g Weizenmehl, Typ 405
1 EL Sepiatinte
½ TL Salz

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Semola, Mehl, Sepiatinte, 50 ml Wasser und Salz zu einem Teig verkneten und ruhen lassen.

Für die Füllung:
20 g Rucola
1 Zitrone
125 g Ricotta
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rucola putzen, waschen, trockenschleudern und fein hacken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Ricotta und Rucola vermengen und Masse mit 1 Teelöffel Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Füllung in einen Spritzbeutel geben.

Nudelteig mithilfe einer Nudelmaschine zu einer dünnen, langen Teigbahn ausrollen. Teig mit einem Teigrad in ca. 5x8 cm große Rechtecke schneiden und die Füllung an der oberen Kante der langen Seite aufspritzen. Caramelle einrollen und wie ein Bonbon an beiden Seiten verschließen. In Salzwasser al dente garen. Caramelle vor dem Servieren in zerlassener Butter schwenken.

Für die Tintenfischtuben:
350 g mittelgroße Tintenfischtuben mit Kopf und Fangarmen
1 Sardellenfilet
50 g altes Weißbrot
50 g Rucola
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
1 Ei, Größe S
2 EL Pecorino
4 Zweige Minze
¼ TL Fenchelsamen
Chili, aus der Mühle
2 EL Olivenöl
1 Prise Salz

Tintenfischtuben waschen, putzen und die Fangarme abschneiden. Die Fangarme klein schneiden.

Brot und mit lauwarmem Wasser bedecken und ca. 10 Minuten lang einweichen.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale fein abreiben.

Rucola putzen, waschen und trockenschleudern, dann fein hacken. Minze abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls fein hacken. Knoblauch abziehen und pressen. Sardellenfilets abtropfen lassen und klein schneiden. Fenchelsamen im Mörser zerdrücken. Pecorino reiben.

Brot gut ausdrücken und zerpflücken. Mit den zerkleinerten Fangarmen, Zitronenabrieb, Minze, Rucola, Knoblauch, Sardellen, Fenchel, Ei und dem Pecorino gut vermengen und mit Salz und Chili aus der Mühle abschmecken. Tintenfischtuben mit der Brotmasse füllen. Die Füllung nicht zu fest hineindrücken, denn sie dehnt sich beim Garen aus. Öffnung mit Zahnstochern verschließen und die Tintenfische außen leicht salzen. Gefüllte Tintenfischtuben im vorgeheizten Ofen auf dem Rost ca. 15 Minuten garen, bis sie weich und gebräunt sind.

PROFI TIPP

Unter dem Sammelbegriff „Tintenfisch“ kommen viele verschiedene Arten auf den Markt. Laut WWF sind vor allem die **Kalmare Loligo** (MSC-Zertifizierung, Fanggebiete Nordostatlantik FAO 27, Südostatlantik FAO 47, Fangmethoden Handleinen und Angelleinen (mechanisiert)), die **Humboldt-Kalmare** (Fanggebiet Südostpazifik FAO 87: Peru; Fangmethoden Handleinen und Angelleinen (mechanisiert)), die **Pfeilkalmare** (Fanggebiet Nordwestlicher Pazifik FAO 61, Fangmethode Hebenetze; Fanggebiet Nordostatlantik FAO 27, Mittlerer Ostatlantik FAO 34, Fangmethoden Handleinen und Angelleinen (mechanisiert)), sowie die **Sepien** (Fanggebiet Mittlerer Ostatlantik FAO 34, Fangmethoden Fallen, Reusen, Handleinen; Fanggebiet Nordostatlantik FAO 27, Östlicher Indischer Ozean FAO 57, Fangmethode Handleinen) empfehlenswert.

Für die Paprikareduktion:
3 rote Paprika
50 ml weißer Portwein
2 EL Weißweinessig
4 Stiele Thymian
1 TL gemahlener Koriander
½ TL gemahlener Kardamom
2 TL Speisestärke
2 EL Olivenöl
Fleur de Sel, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, zum Würzen

Paprika waschen, vierteln und von Scheidewänden und Kernen befreien. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Paprika in einen Entsafter geben und auspressen, sodass 400 bis 450 ml entstehen. Paprikasaft mit Koriander, Kardamom, Portwein, 1 Teelöffel Fleur de Sel und Thymian in einer Sauteuse bei mittlerer Hitze in ca. 20 Minuten auf 200 ml einkochen. Durch ein feines Küchensieb in eine kleine Sauteuse gießen. Stärke in wenig kaltem Wasser glattühren und die Reduktion damit binden. Mit Pfeffer und Essig abschmecken. Olivenöl unterrühren und warmhalten.

Für die Brösel:
20 g Paniermehl
15 g Butter

Butter in einer Pfanne auslassen und das Paniermehl darin goldgelb anrösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.