

Gefüllter Tintenfisch „mallorquinische Art“

Es gibt viele typische Weihnachtsgerichte in Spanien und Mallorca, eines davon sind gefüllte Tintenfische. Das Gericht ist ein Klassiker auf den Balearen und der spanischen Küche. Das Rezept lässt sich zudem gut variieren und an den persönlichen Geschmack anpassen. Allerdings erfordert das Gericht ein wenig Geduld und Vorbereitung, aber das Ergebnis wird Sie sicher überzeugen.



Zutaten für 4 Personen:

Für die Soße

- 1 Zwiebel, mittelgroß
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 TL Zucker
- Schuss Sherry
- 1 Rote Paprika
- 1/4 ltr Gemüsebrühe (frisch oder instant)
- 1 Dose gewürfelte Tomate (ca. 400 gr)
- 1 ET Essig
- Olivenöl, Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian
- Paprikapulver, Lorbeerblatt, Rosmarin

Für die Calamarifüllung

- 12 Calamares mittelgroß
- 50 gr Grüne Oliven
- 60 gr Semmelbrösel
- 150 gr Ziegenfrischkäse
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 Bio-Zitrone
- Olivenöl
- Petersilie

Zubereitung:

Die Soße:

- Zwiebeln schälen, kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anschwitzen. mit 1 TL Zucker kurz karamellisieren und mit einem Schuss Sherry ablöschen, danach ca. 3-5 Min. dünsten.
- Paprika abspülen und ebenfalls würfeln. Zu dem Zwiebeln geben und nochmal ca. 5 Min. dünsten.
- Dose gewürfelte Tomaten, Gemüsebrühe, Essig und Gewürze hinzugeben und erneut ca. 10 Min. ohne Decken schmoren. Anschließend die Soße in eine Auflaufform geben.

Die Calamares:

- Knoblauch schälen, Petersilie waschen, trocken tupfen & Blätter abzupfen.
- Schale der Biozitrone abreiben und den Saft auspressen.
- Knoblauch, Petersilie, Zitronenabrieb, Oliven und Semmelbrösel im Mixer fein hacken.
- Bröselmasse mit Ziegenfrischkäse, dem Zitronensaft, Salz, Pfeffer und 1 EL Olivenöl verrühren.
- Tintenfischtuben waschen, säubern & trockentupfen. Anschließend mit einem Spritzbeutel oder Löffel zu 2/3 mit der Bröselmasse füllen. Nicht komplett füllen, da die Masse beim Erhitzen sonst wieder herausquillt. Am besten mit einem Zahnstocher am Ende schließen.
- Den Backofen auf 160 Grad (Ober-/Unterhitze) oder 140 Grad Umluft vorheizen.
- Die Tintenfischtuben kurz in einer Pfanne mit etwas Olivenöl kurz von allen Seiten goldbraun anbraten und dann in die Auflaufform auf die Tomatensauce legen.
- Auf mittlerer Schiene im Ofen ca. 15 Minuten backen.

Dazu passt sowohl Weißwein als auch ein leichter Rotwein und natürlich Baguette.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!