

## Menü / Rezepte: Abendstimmung im Hafen von Portofino

www.dinnerstories.de

### HAUPTGANG

#### GRATINIERTE CALAMARI UND KARTOFFELN MIT RUCOLA

Rezept (für 6 Personen)



Zutaten	Sonstiges Equipment
<b>Gemüse und Obst</b> 6 große Kartoffeln (festkochend) 200 g Rucola 4 Knoblauchzehen 1 Zitrone (unbehandelt) 5 Stängel Petersilie	(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)
<b>Molkereiprodukte, Eier, Kühlung</b> 40 g Parmesan	Blitzhacker oder Pürierstab
<b>Konserven, Essig, Öl, Senf etc.</b> 100 ml Olivenöl	Salatschleuder
<b>Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte</b> 10 mittelgroße Calamari (küchenfertig)	große Auflaufform
<b>Gewürze</b> Meersalz Pfeffer (aus der Mühle)	Reibe (für Zitronenschale)
<b>Brot und Backwaren</b> 6 EL Semmelbrösel/Paniermehl	
<b>Sonstiges</b> 4 EL Pinienkerne	

## Menü / Rezepte: Abendstimmung im Hafen von Portofino

www.dinnerstories.de

### HINWEISE

#### Küchenfertige Calamari

Calamari kann man im Fischladen oder tiefgefroren bereits **küchenfertig kaufen**. Dann sind bereits die Eingeweide, der Tintenbeutel, der sog. Schulp und die Haut entfernt. Das Einzige, was Ihr dann noch machen müsst, ist die Fangarme ganz kurz vor den Augen abzuschneiden, so dass sie aber noch an einem schmalen Ring zusammenhalten. An dem Ring befinden sich dann meist noch die Kauwerkzeuge, die Ihr herausdrücken und entfernen müsst. Zuletzt könnt Ihr dann den Kopf mit den Augen vom Körper abschneiden und wegwerfen. Den Tintenbeutel kann man im intakten Zustand nur entfernen, wenn man die Calamari aufschneidet. Damit kann man sie nicht mehr in Ringe, sondern nur noch in **Streifen schneiden**. Wenn Ihr also küchenfertige Calamari kauft, wird dies der Fall sein.

Zubereitungszeit Kartoffeln: 15 min

Zubereitungszeit Calamari: 15 min

Zubereitungszeit Rucola: 5 min

Gratinier-Zeit Ofen: 35 min

### Zutaten Zubereitung

#### 1. Kartoffeln zubereiten

**6 große Kartoffeln**  
*(festkochend)* schälen und achteln.

**2 TL Salz** dazugeben und bei mittlerer Hitze 5 Minuten kochen. Anschließend das Wasser abgießen und die Kartoffeln beiseite stellen.

#### 2. Calamari zubereiten

**10 mittelgroßen Calamari**  
*(küchenfertig)* Von die Fangarme ganz knapp vor den Augen abschneiden, so dass sie noch von einem schmalen Ring zusammengehalten werden. Aus diesem Ring die harten Kauwerkzeuge herausdrücken - sofern sie noch daran hängen - und wegwerfen. Dann den restlichen Kopf vom Körper trennen und wegwerfen. Den Körper in ca. 2,5 cm breite Streifen schneiden. Fangarme und Streifen im Kühlschrank beiseite stellen.

#### 3. Würzmischung zubereiten

**4 EL Pinienkerne**  
**6 EL Semmelbrösel/Paniermehl**  
**40 g Parmesan**  
**5 Stängel Petersilie**  
**4 Knoblauchzehen**  
**1 EL geriebene Zitronenschale**  
*(unbehandelt)* mit

## Menü / Rezepte: Abendstimmung im Hafen von Portofino

www.dinnerstories.de

**100 ml Olivenöl** in einen Blitzhacker oder in eine Pürierstab-geeignete Schüssel geben und mit dem Blitzhacker oder Pürierstab zerkleinern. Die Würzmischung sollte noch eine leicht körnige Struktur behalten, also nicht zu lange pürieren. Mit **Salz** abschmecken.

### 4. Auflaufform vorbereiten

**3 EL Olivenöl** in eine ausreichend große Auflaufform geben und diese damit einfetten. Die Auflaufform sollte so groß sein, dass die Calamari und Kartoffeln darin nebeneinander liegen können. Sie sollten nicht übereinander geschichtet werden. Nun die Calamari und Kartoffeln zusammen in eine Schüssel geben und die Gewürzmischung dazu geben. Alles gut vermengen und in die Auflaufform geben. Nun könntet Ihr die Auflaufform bis zum Dinner (am selben Tag) im Kühlschrank aufbewahren. Ihr könnt sie gleich mit Alufolie abdecken, da das Gericht die ersten 20 Minuten abgedeckt in den Backofen kommt.

### 5. Rucola vorbereiten

**200 g Rucola** waschen und in der Salatschleuder trocken schleudern. In einer verschließbaren Dose kann der Salat bis zum Dinner (am selben Tag) im Kühlschrank aufbewahrt werden.

### 6. Calamari und Kartoffeln gratinieren

Backofen auf 200°C Umluf 15 Minuten vorheizen. (50 Minuten vor Servieren des Gerichts)  
Die mit Alufolie abgedeckte Auflaufform 20 Minuten in den Ofen stellen.  
Anschließend die Alufolie entfernen und das Gericht noch weitere 15 Minuten im Ofen lassen.

### 7. Anrichten

**(6 EL Olivenöl)** Auf jeden Teller in die Mitte etwas Rucola geben und je 1 EL Olivenöl sowie je **(6 EL Zitronensaft)** 1 EL Zitronensaft darübergeben.  
Mit **Meersalz und Pfeffer aus der Mühle** würzen.  
Nun die Calamari und Kartoffeln um den Rucola herum anrichten und servieren.

## DAZU KÖNNT IHR REICHEN ...

Zu den gratinierten Calamari könnt Ihr bei heißem Wetter auch bei dem italienischen Weißwein (z.B. **Lugana**) der Vorspeise bleiben. Wer gerne Rotwein mag oder servieren möchte, kann einen leichten **Valpolicella** wählen.