

Ralf Zacherl: Tintenfisch, Tinten-Chips und Sellerie-Creme

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-koeche/ralf-zacherl-tintenfisch-tinten-chips-sellerie-creme

Zutaten für 4 Personen

Für die Sellerie-Creme:

- 500 g Knollensellerie
- 1 kleine Küchenzwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 – 2 EL Crème fraîche
- 1 Bio-Limone
- Muskatnuss
- Meersalz
- Zucker
- 4 Stangen Staudensellerie
- 2 – 3 EL Tomaten
- Balsam-Essig
- geröstete Korianderkörner

Zubereitung:

Knollensellerie, Zwiebel und Knoblauch schälen und in kirschgroße Stücke schneiden. Alles in einen Dämpfeinsatz geben, salzen und im Schnellkochtopf mit etwas Wasser bzw. Brühe bei Stufe 1 für ca. 6 Minuten dämpfen. Wenn der Sellerie weich ist, auf ein Sieb geben und fein pürieren (am besten im Mixerglas). Je nach Geschmack mit Limonenabrieb, Salz, Zucker, Muskat und Crème fraîche abschmecken und warm stellen.

Den Staudensellerie schälen, quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden und mit Salz, Tomaten, Balsam-Essig, Koriander und Zucker marinieren.

Für die Tinten-Chips:

- 70 ml Wasser
- 50 ml neutrales Pflanzenöl
- 10 g Mehl
- 5 g Stärke
- 4 – 6 g Sepia-Tinte
- Meersalz
- Chilipulver, je nach Geschmack

Zubereitung:

Wasser, Öl, Mehl, Stärke, Sepia und (nach Geschmack Chilipulver) in einem schmalen, hohen Gefäß zu einer homogenen Masse mixen. Die Masse am besten mit einem Esslöffel dünn in einer sehr gut beschichteten Pfanne (18 cm) verteilen und bei ca. 160°C langsam daraus Chips braten.

Den Rest der Masse kann man einfach einfrieren, auftauen, erneut mixen und neue Chips braten.

Für den Tintenfisch:

- 8 Calamaretti, geputzt und küchenfertig
- 70 g Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 2 – 3 grüne Chili, halbiert entkernt (mittelscharf)
- 2 Zweige Thymian
- 8 Kirschtomaten
- schwarzer Pfeffer
- Fleur de Sel
- Olivenöl

Zubereitung:

Die Calamaretti in ca. 2 cm breite Ringe schneiden, sehr heiß in sehr wenig Öl kurz anbraten und aus der Pfanne nehmen. Die Kirschtomaten in dieselbe Pfanne geben, bis diese leicht aufplatzen. Butter, Knoblauch, Thymian und Chili zugeben. Die Hitze reduzieren und kräftig abschmecken.

Calamaretti würzen, mit den Tomaten schwenken, einen Spritzer Limettensaft dazugeben und zur Seite stellen.

Zum Anrichten die Sellerie-Creme auf warmen Tellern verteilen und die Calamaretti, Tomaten und Chili darauf verteilen. Den Staudensellerie außen auf dem Teller drapieren. Mit dem Tinten-Chip verzieren und schnell servieren.

Rezept: Ralf Zacherl

Quelle: Kerners Köche vom 14.10.2017