

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. Mai 2022 ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Maximilian Drimalski

Risotto mit gebratener Tintenfischtube, frittierten Baby-Calamari, Tomaten-Ananas-Ragout und Basilikum-Topping

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

100 g Risottoreis
 1 Zwiebel
 20-30 g Parmesan
 Butter, zum Abschmecken
 100 ml trockener Weißwein
 300 ml Gemüsefond
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel glasig andünsten. Gemüsefond in einem zweiten Topf erhitzen.

Risottoreis zu den Zwiebeln geben und kurz anbraten. Nach und nach heißen Gemüsefond angießen und Risotto garen. Weißwein angießen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Parmesan reiben. Parmesan und Butter vor dem Servieren unter das Risotto rühren.

Für die Tintenfischtuben:

2 küchenfertige Tintenfischtuben
 1 Knoblauchzehe
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tintenfischtuben ggf. putzen. In einer Pfanne bei niedriger Hitze anbraten, damit die Flüssigkeit entweicht und verdampft. Tintenfischtuben aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Knoblauch abziehen und andrücken. Olivenöl erhitzen und Knoblauch in die Pfanne geben. Tuben zurück in die Pfanne geben und scharf anbraten.

Für die Calamari:

200 g küchenfertige Baby-Calamari
 Mehl, zum Mehlieren
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Baby-Calamari ggf. putzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann mehlieren und in Öl frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.



Laut WWF ist der **Tintenfisch** (Kalamar (Loligo)) aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Mai 2022):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27, Südostatlantik FAO 47 (Handleinen und Angelleinen (mechanisiert))

Für das Ragout:

½ Ananas
2 große frische Tomaten
400 g Tomaten, aus der Dose
2 küchenfertige Tintenfischtuben
1-2 Zwiebeln
1-2 Knoblauchzehen
50 ml trockener Weißwein
2 Zweige Petersilie
1 Prise Zucker
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Beides klein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und erst die Zwiebel, dann den Knoblauch glasig anbraten. Tomaten putzen, vierteln und zu den Zwiebeln und Knoblauch geben.

Ananas schälen, vom Strunk befreien und in kleinen Stücke schneiden. Ebenfalls hinzugeben. Tomaten aus der Dose hinzufügen.

Tintenfischtuben ggf. putzen und in einer zweiten Pfanne auf niedriger Hitze anbraten, damit die Flüssigkeit austritt. Anschließend in Ringe schneiden und zum Tomaten-Ananas-Ragout geben. Mit Weißwein, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Vor dem Servieren unter das Ragout heben.

Für das Basilikum-Topping:

½ Bund Basilikum
1-2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Basilikum abrausen, trockenwedeln und in einem Mörser zerkleinern. Nach und nach etwas Olivenöl angießen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.