Notizen:

Gefüllte Kalmare

1. Die Kalmare unter fließendem kaltem Wasser waschen. Das Eingeweide und das Fischbein von Hand entfernen (mit den Fingern rausziehen bzw. rausdrücken). Dann die rot-braune Außenhaut abziehen. Kalmare noch einmal waschen und trocken tupfen.

2. In kleiner Pfanne 40 g Butter zerlasen. Feingehackter Pancetta (oder Jamón Serrano) und feingehackte Garnelen (geschält und vom Darm befreit) bei hoher Temperatur braten, bis die Garnelen gar sind. In eine Schüssel geben. Semmelbrösel, 10 g Petersilie und Parmesankäse zufügen und gut untermischen.

3. Die Füllung mit einem kleinen Teelöffel in die Kalmare verteilen. Die restliche Butter mit dem zerdrückten Knoblauch in einer größeren Pfanne zerlassen und die Kalmare portionsweise auf jeder Seite 3 bis 4 Min. braten, bis sie gar sind. Die restlichen Petersilie in die Pfanne einrühren. Je zwei Kalmare auf einen Teller mit einer Scheibe Zitrone/Limette anrichten und etwas Knoblauchbutter darüber träufeln.

Tipp:

Kalmare oder auch Tuben genannt, kann man fertig ausgenommen kaufen. Die Kalmare nur zu drei Vierteln füllen, denn sie können beim Braten ein wenig schrumpfen. Bei zu viel Füllung kann diese austreten.

Zutaten:

8 mittelgroße Kalmare (der Körper ist ca. 10 cm lang)
40 g Butter
8 Scheiben Pancetta, feingehackt
400 g Garnelen feingehackt
80 g frische Semmelbrösel
10 g frische Petersilie
100 g geriebener Parmesankäse
100 g Butter extra
3 Knoblauchzehen
1 EL frisch gehackte Petersilie, extra
Zitronen/Limetten