



Calamarata

Zutaten

400 g Calamarata (spezielle Sorte Teigwaren)
600 g Kalamares
1 Knoblauchzehe
1 frischer Peperoncino
2 Esslöffel gehackte Petersilie
Salz und Pfeffer nach Bedarf
300 g Cocktailtomaten
25 g Tomatenpüree
50 ml Weisswein
20 g Olivenöl

Zubereitung

Für die Calamarata müssen zuerst die Kalamares gesäubert werden. Die Kalamares unter fließendem Wasser waschen. Mit beiden Fingern Vorsichtig den Kopf und die Gedärme vom Tubus (Körper) trennen. Rückgrat aus dem Tubus nehmen (ähnelt einem Plastikteil). Unter fließendem Wasser den Tubus auswaschen um allfällige schleimige Rückstände zu

entfernen.

Die „braun-violette“ Haut des Tubus abziehen. Leicht mit dem Fingernagel einritzen, so löst sich die Haut sehr einfach. Den Kopf von den Tentakeln trennen. Mit einem Messer oder mit den Fingern etwas hinter den Augen durchtrennen. Die Tentakel gegen oben drücken um die Zähne zu entfernen, falls man sie nicht weggeschnitten hat.



Das Ganze tönt etwas komplizierter als es in Wirklichkeit ist. Versucht es und ihr werdet sehen, dass es sehr gut funktioniert. Dazu könnt ihr auch das Video anschauen. Ansonsten fragt ihr den Fischhändler, ob er euch dabei behilflich sein kann.

Die Kalamares in der Grösse der Teigwaren schneiden. Ebenfalls die Tentakel etwas zerkleinern. Den Peperoncino halbieren um die Samen zu entfernen, danach fein hacken. Knoblauchzehe schälen und ebenfalls fein hacken. Die Cocktailtomaten waschen und vierteln.

In einer weiten Bratpfanne das Olivenöl erhitzen und die gehackte Knoblauchzehe dazu geben. Fügt den gehackten Peperoncino und die Kalamares bei und lasst es einige Minuten dämpfen. Danach mit dem Weisswein ablöschen. Das Tomatenmark dazugeben und mit einer Kelle mit dem Weisswein vermischen, damit sich der Tomatenmark auflöst.



Sobald der Weisswein verdampft ist, können die Tomaten dazu gegeben werden. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kalamares während ca. 10 – 15 Minuten auf kleinem Feuer kochen lassen. Sobald die Sauce bereit ist, die gehackte Petersilie dazugeben und vermischen. Vom Feuer nehmen.

Während dessen in einer weiten Pfanne Salzwasser aufkochen um die Calamarata-Teigwaren darin zu kochen. Die Teigwaren nicht ganz gar kochen, da sie noch in den Ofen kommen. Teigwaren abtropfen.

Die abgetropften Teigwaren und etwas Kochwasser der Teigwaren zu den gekochten Kalamares geben. Pfanne wieder auf die Platte geben und bei kleinem Feuer das Ganze gut vermischen.

Sobald sich die Teigwaren mit der Sauce gut verbunden hat wieder vom Feuer nehmen.

4 Stück Backtrennpapier zu einem Quadrat mit einer Seitenlänge von ca. 30 cm zuschneiden. Auf jedes Quadrat eine Portion Kalamarata geben und das Papier zu einem Bombon verschliessen.

Die Pakete auf eine Backblech geben und in den Ofen schieben. Ofen vorgängig auf 200 Grad vorheizen. Teigwaren während ca. 10 Minuten backen.

Die Pakete aus dem Ofen nehmen und noch verpackt auf einen Teller geben und so servieren.

