

Weinspiegel

Weine • Präsente • Events

Calamari Mare e Monte - Kalamare mit Steinpilzen

Dass Meeresgetier nicht zusammen mit Pilzen ginge, hört man immer wieder einmal. Zum Glück ist das ein Irrglaube, wie dieses köstliche Gericht zeigt. Der frische Meeresgeschmack der Kalamare passt überaus gut zu dem erdigen, intensiven Aroma der Steinpilzfüllung. Komplettiert wird das Ganze durch in der Pfanne geröstetes Baguette.

Zutaten (für 2 Personen)

• 25 g getrocknete Steinpilze • 3 große Kalamare • 2 Zehen Knoblauch • 3 EL frische Petersilie • 2 EL Semmelbrösel • Salz, Pfeffer • Olivenöl • 1/8 l trockener Weißwein

Die Steinpilze ca. 45 Minuten lang in warmem Wasser einweichen, dann gründlich unter kaltem Wasser abspülen, Einweichwasser filtern. Beides in einen kleinen Topf geben und auf mittlerer Stufe kochen lassen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Die Kalamare können Sie frisch oder gefroren kaufen, die gefrorenen gut auftauen. Einen Kalmare fein hacken.

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Petersilienblätter fein hacken. Die Semmelbrösel, den gehackten Kalmare, Knoblauch, Petersilie, die Steinpilzmasse, etwas Salz und reichlich Pfeffer in einer Schüssel mit einem Schuss Olivenöl gut vermengen. Die Kalmarmäntel damit zu etwa zwei Dritteln füllen (es sollen einige EL der Masse übrigbleiben) und dann mit Nadel und Faden zunähen oder mit 2 kleinen Metallspießen zustecken.

In einer großen Pfanne etwas Olivenöl auf hoher Stufe erhitzen und die gefüllten Kalamare darin rundherum braun braten. Dann den Weißwein angießen, etwas Salz und Pfeffer sowie die restliche Füllmasse hinzufügen. Die Pfanne bedecken, Hitze auf niedrige Stufe reduzieren und alles ca. 45 Minuten köcheln lassen, bis die Kalamare weich sind. Zum Servieren die Kalamare in Scheiben aufschneiden und zusammen mit der Weißweinsauce servieren.