Tintenfischringe

1 große Zwiebel

2 küchenfertige Kalmartuben

2 EL Zitronensaft

Salz, Pfeffer

1. Die Zwiehel schälen und in Ringe schneiden. Die Kalmartuben ka1t abspülen, trockentupfen und ebenfalls inRinge schneiden Beldes, salzen, pfeffern und mit Zitironensaft beträufeln.

2. Für den Ausbackteig die Eier trennen. Das Mehl in eine Schüssel mit ½ TL Salz mischen. Mlt dem Bier, den Eigelben, 1 EL Öl und dem Mohn zu einem glatten Teig verrühren. Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

3. In einem kleinen Topf ca. 5 cm hoch Öl erhitzen, bis Bläschen an einem ins Öl gehaltenen Holzstäbchen aufsteigen. Tintenfisch unld Zwiebelringe trockentupfen, Stück für Stück aufspießen, durch den Teig ziehen und ins heiße Fett geben.

4. Die Stücke in 3-4 Min. knusprig braun frittieren. Mit einer Schaumkelle aus dem Fett heben und auf Küchenpapier entfetten. Sofort servieren

und dazu: Aioli

Fur echtes Urlaubsfeeling fehlt eigentlich nur noch eine Aioli, Traum eines jeden Knoblauchfans: Schällen Sie 4 Knoblauchzehen, und zerdrücken Sie 1 Zehe mit 1 TL Salz in einem Mörser, bis eine feine Masse entstanden ist. Rühren Sie 1 frisches Eigelb gründlich unter. Geben Sie unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen oder einem Handrührgerät 200 ml neutrales Pflanzenöl oder nach Geschmack auch mildes Olivenöl zuerst tröpfchenweise, dann in einem dünnen Strahl dazu, bis eine cremige Masse entstanden ist. Drücken Sie mit einer Knoblauchpresse die restlichen Zehen dazu, und schmecken Sie die Aioli mit Salz ab.

Easy-Variante

Die Herstellung einer echten Aioli ist Ihnen zu aufwendig? Dann verrühren Sie einfach etwas gekaufte Mayonaise mit durchgepressten Knoblautzehen!

Tipp

Wenn Sie keine frischen Kalmartuben bekommen, verwenden sie eintach dieselbe Menge Tiefkuhl·Tintenfische oder gemischte Tiefkühl-Meeresfrüchte. Lassen Sie diese abgedeckt im Kühlschrank auftauen. Die Meeresfrüchte unter fließendem Wasser abspülen und mit Küchenpapier etwas trockentupfen. Ziehen Sie die Meeresfrüchte anschließend durch den Teig, und frittieren Sie sie knusprig braun. Wenn Sie komplett aul Fisch verzichten wollen, frittieren Sie einfach die doppelte Menge Zwiebeln.