

Enero 2012

Kurz gebratener Calamares  
auf Kartoffelpürrée  
mit Kaffeebohnen & Kapern



---

4 pax

600g calamares  
1 gemüsezwiebel  
1 knoblauchzehe  
20 frische kaffeebohnen  
frischer schnittlauch  
100g kapernäpfel  
400g mehlig kochende kartoffeln  
100ml sahn  
mark einer vanilleschote  
2 tl kaffeepulver  
salz, frischer pfeffer, muskatnuss; saft einer limone,  
bestes olivenöl & flor de sal ( hibiskus )

---

den frischen calameres putzen,  
waschen & in mundgerechte ringe schneiden  
( lassen sie ihn sich schon beim händler küchenfertig putzen ) ;

die sahne mit den kaffeebohnen & der vanilleschote kurz aufkochen,  
ca. 30 min. & ziehen lassen & passieren !

die kartoffeln sehr weich kochen,  
abgiessen & mit der aromatisierten sahne  
ein pürrée herstellen, mit salz, pfeffer, muskat würzen & warm stellen.

die calamaresringe scharf in olivenöl anbraten,  
geschnittene zwiebel & knoblauch hinzugeben, mit salz, pfeffer  
& limone abschmecken.

\*\*\*

das fertige pürrée auf einen teller geben;

den calameres auf die kartoffeln drappieren,  
mit schnittlauch & den kapernäpfeln  
dekorieren & ringsherum mit dem olivenöl, flor de sal & dem kaffeepulver  
etwas ausstreuen.

sensationell & geht super schnell !  
die kapern werden noch leckerer, wenn sie sie frittieren !

¡ bon profit !

---

jfk