

Gefüllte Calamari mit Lachs auf gegrillten Zucchini

Zutaten für 6 Portionen:

500 g rohen frischen Lachs
150 g kalte Butter in Würfeln
400 g Sahne
3 Stk. Eiweiß (Eiklar)
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
6 Stk. Zucchini (gelb und grün)
12 mittelgroße Calamari



Zubereitung:

Den eiskalten Lachs, mit eiskalten Butterwürfeln (90g), Eiweiß, Salz, Pfeffer und Kräuter nach belieben in einem Mixer fein verarbeiten dabei die Sahne nach und nach zugießen.

Besonders locker und lecker wird die Fülle, wenn die Hälfte der Sahne steif geschlagen und zum Schluss in die Masse untergehoben wird.

Die Fülle nach dem zerkleinern durch ein grobes Sieb streichen und glattrühren. Ggf. die geschlagene Sahne unterheben und nochmals abschmecken bzw. nachwürzen.

Die Masse in die Calamari füllen und in einer Pfanne mit heißem Olivenöl scharf anbraten. Wenn die Calamari weiß werden auf der Unterseite, wenden, die Pfanne bei 120°C für 10 -15 min ins Rohr stellen und ziehen lassen.

In der Zwischenzeit, Zucchini waschen und mit Messer schräg in Scheiben schneiden. Zucchini in heißem Olivenöl beidseitig anbraten, halbierte Cocktailtomaten beigegeben, schmelzen lassen, würzen und mit einem Stück Butter (ca. 60g) leicht montieren.

Wichtig ist, dass alle Zutaten für die Lachsfülle eiskalt sind. Sollte dieses nicht der Fall sein, gelingt die Fülle nicht, sie wird schmierig!

Weiters kann man aus dieser Fülle auch Nockerl machen und als Suppeneinlage verwenden.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und guten Appetit!

börserie
WEIN UND SPEISEN
HOCH IM KURS

DIE BÖRSERIE
RESTAURANT | BAR | CAFE
SCHILLERSTR. 70
4020 LINZ