

Kartoffelcreme mit Tintenfisch und Garnelen



Zutaten für drei Personen:

6 kleine Tintenfischtuben
Salz für das Kochwasser
1 EL Weißweinessig
6 mittelgroße rohe Riesengarnelen
1/2 EL Olivenöl
1 Prise gefriergetrocknete Petersilie
bunter Pfeffer aus der Mühle

Kartoffelcreme:

400 g mehligte Kartoffeln
200 ml Gemüsefond
150 ml Schlagsahne
1 Döschen Safran, alternativ 1 TL Paellero-Gewürz
3 TL Zitronensaft
1-2 Msp Fleur de sel
2 EL weiche Butter

Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer oder Kartoffelpresse
Alufolie

1. Tintenfischtuben schonend auftauen, nachputzen und in Streifen schneiden. 6 Minuten in siedendem Salzwasser, vermischt mit 1 EL Weißweinessig, garen. In Alufolie warm stellen.

2. Garnelen schonend auftauen, nachputzen, falls nötig. Mit Küchentüchern trocknen.

3. Die Kartoffeln schälen und in nicht zu große Würfel schneiden. Gemüsefond und Sahne mischen, Safran oder Paellero-Gewürz einstreuen, die Kartoffelwürfel einlegen und in 15-20 min weich kochen. Mit Fleur de sel und etwas weißem

Pfeffer würzen. Das Ganze mit einem guten Stabmixer mixen oder durch eine Kartoffelpresse jagen. 2 EL Butter unterrühren. In vorgewärmten tiefen Tellern anrichten.

4. Garnelen in einer beschichteten Pfanne in wenig Olivenöl kurz braten, dann schälen und auf die Kartoffelcreme geben.

5. Die gegarten Tintenfischstreifen auflegen, alles mit einer Prise gefriergetrockneten Petersilie bestreuen und in einer Ecke bunten Pfeffer aus der Mühle aufbringen.

Hinweise:

Die Anregung stammt aus dem Restaurant Forsthaus

am See in Feldafing am Starnberger See, am 02. August 2022. Der Text auf der Speisekarte lautete *Crema di patate alla zafferano, seppie scottate e scampo alla griglia*.

Die in den Zutaten angegebenen Mengen sind für 3 Personen als kleines Gericht. Die Kartoffelcreme reicht auch für eine Vorspeise für 4. Man nimmt dann 8 kleine Tintenfischtuben und 8 mittelgroße Garnelen.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 35 min, Vorspeisen, kleine Gerichte, Meeresfrüchte, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 04.08.2022