

Calamares mit Knoblauch-Chili-Aioli



Kategorie	Meeresfrüchte
Geographisch	asiatisch
Rezept für	4 Personen
Schwierigkeit	Chefkoch
Zubereitung	15 Minuten

Probieren Sie doch zur Abwechslung diese speziell pikante Variante der klassischen Mayonnaise. Damit sie gelingt, müssen Eigelb, Zitronensaft und Öl unbedingt Zimmertemperatur haben.

Mise en place

250 g Tempura (Reismehl, aus dem Asialaden oder der entsprechenden Abteilung des Grossverteilers)

2 zimmerwarmes Eigelb und Salz
2 EL Zitronensaft, zimmerwarm

1 Liter Sonnenblumen- oder Erdnussöl

3 dl Sonnenblumenöl

6 Mokkalöffel Milerb-Knoblauch
4 Mokkalöffel Milerb-Chili

500 g Calamaresringe

2 Zitronen

Zubereitung

nach der Anleitung auf der Verpackung mit Wasser verrühren, bis sich allfällige Klümpchen aufgelöst haben.

Eigelb und Salz mit dem Zitronensaft verrühren.

auf 180°C erhitzen.

Zuerst einige Tropfen Öl unter die Eigelbe mischen und mit dem Schwingbesen verrühren, bis sich eine homogene Masse bildet, dann sorgfältig im fadendünnen Strahl unter dauerndem Rühren beigeben.

am Schluss unter die Mayonnaise ziehen.

durch den leicht flüssigen Tempurateig ziehen, bis er von einer dünnen Schicht bedeckt ist. In kleinen Portionen im heissen Öl goldig frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen und bis zum Anrichten warm stellen.

halbieren und auf den Tisch stellen, damit, wer will, sich davon bedienen kann. Die Calamares mit der Aiolisauce servieren.