

Gefüllte Calamare

500 g Calamaris, möglichst groß
200 g Vongole Verace
50 g gekochter Reis
2 eingehackte Schalotten
6 geviertelte Schalotten
2 geschälte Tomaten, grob gewürfelt
4 geviertelte Fleischtomaten
1 gequetschte Knoblauchzehe
2 Bund Basilikum
1 Ei
2 EL Semmelbrösel
1/4l Gemüsebrühe
1/4l Weißwein
Salz und Pfeffer

Die feingeschnittenen Schalotten mit dem gequetschten Knoblauch in Olivenöl anrösten. Die Tomatenwürfel unterschwenken, mit Gemüsebrühe ablöschen und reduzieren, dann Reis und Basilikum zugeben.

Das Ei unter die etwas abgekühlte Masse mischen, mit Pfeffer und Salz abschmecken und die Masse mit einem kleinen Löffel in die Calamarikörper drücken.

Die Schalotten mit dem Knoblauch in Olivenöl andünsten und die Calamari einsetzen. Bei kleinem Feuer die Calamarikörper rundum anbraten, mit etwas Brühe ablöschen, Wein zugeben und bei geschlossenem Deckel 20 Minuten schmoren. Die letzten fünf Minuten wird der Deckel abgenommen. Bei grösstem Feuer den Fond reduzieren, die Tomatenviertel und viele Basilikumblätter dazugeben, anrichten und mit etwas gutem Olivenöl beträufeln.