

Johann Lafer | Mille feuille von Tintenfisch mit Spinat und asiatischem Tomatensugo

Zutaten für 4 Portionen

- 600 g kleine Kartoffeln
- 8 Tintenfischtuben, küchenfertig
- 2 EL Olivenöl
- 1 Limette
- Salz

Für den Sugo:

- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Ingwer
- 1 Chilischote
- 1 EL Sesamöl
- 2 TL brauner Zucker
- 2 EL Tomatenmark
- 50 ml Weißwein
- 200 ml Gemüsefond
- 250 g Kirschtomaten
- 1 Bund Koriander

Für den Spinat:

- 400 g Spinat
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und knapp mit Wasser bedeckt und 1 TL Salz zum Kochen bringen. Etwa 20 Minuten weich kochen lassen.

Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen. Chili halbieren, entkernen. Alles zusammen klein würfeln bzw. fein hacken. Sesamöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Chili darin anschwitzen. Den braunen Zucker und das Tomatenmark zugeben und alles gut anrösten. Mit dem Weißwein ablöschen und den Gemüsefond angießen. Den Sud 2-3 Minuten köcheln lassen. Die Kirschtomaten waschen, halbieren und zur Sauce geben. Alles weitere 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer

würzen. Den Koriander abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Koriander unter die Sauce mischen.

Den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Schalotten und Knoblauch schälen und kleinwürfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen, den Spinat zugeben und unter Wenden zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die Tintenfischtuben aufschneiden, die Außenseiten mit einem kleinen, scharfen Messer leicht einschneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Tintenfische darin kurz scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Limettensaft beträufeln.

Zum Anrichten etwas Tomatensugo auf den Tellern verteilen, den Spinat darauf geben und ein Stück Tintenfisch darauf schichten. Nochmals mit Tomatensugo, Spinat und den restlichen Tintenfischen aufschichten. Die Kartoffeln daneben legen und mit dem restlichen Sugo beträufeln.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! 04.03.2017

Prominente Gäste: Jana Ina Zarella & Hubertus Meyer-Burkhardt