

Salat mit geräucherten Calimari



Menge:

Kapazität im HELIA24:

Kapazität im HELIA48:

Vorbereitungszeit:

Gesamtzeit:

Zutaten (für 1 Portion)

1 Portion für bis zu 2 Personen

ca. 12 Portionen

ca. 24 Portionen

10 Minuten

30 Minuten

Calamari, ca. 300 g, natur

Olivenöl

Fischsauce

Jack Daniels

Meersalz, Pfeffer

Rosmarin (1 Stgl. frisch)

Geräucherter Knoblauch

Eisbergsalat

Paprikaschoten, gelb und rot (je 1 St.)

Balsamicoessig (oder

Traubenessig/Rotweinessig)

Zitrone, frisch

Anleitung:

Calimari in einer Schüssel marinieren mit: Salz, Pfeffer, Nadeln vom Rosmarin, 1 EL Jack Daniels, 2-3 EL Olivenöl und einigen Spritzern Fischsauce. Das Ganze auf dem Blech verteilen und 1 geschnittene im HELIA SMOKER geräucherte Knoblauchzehe hinzufügen. Im vorgeheizten HELIA SMOKER bei 150 °C ca. 20 Minuten räuchern und garen.

Inzwischen je ½ Paprikaschote rot und gelb fein würfeln.

Den Eisbergsalat in feine Streifen schneiden und mit 2-3 EL Olivenöl, 1-2 EL Essig, Salz und Pfeffer mischen.

Die Calimari aus dem Ofen nehmen und in eine Schüssel geben. Kräftig nachwürzen mit Salz, Pfeffer, ½ ausgepressten Zitrone, einem Schuss Olivenöl und 1 EL Jack Daniels. Mit der gewürfelten Paprika mischen.

Eisbergsalat und Calamari nebeneinander auf einem Teller anrichten.

Guten Appetit !

