

Zutaten

- 4 kleine Kalmar
- Meersalz, Olivenöl
- 4 Zahnstocher
- 300 g Kartoffeln
- 30 g geschmolzene Butter
- Olivensalz, Muskat
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Olivenpaste
- ½ kleines Bund Petersilie, gehackt

Hauptgang

Kleiner Kalmar mit Kartoffel-Oliven-Püree gefüllt

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für gefüllte kleine Kalmar! Kochen Sie mit uns und genießen Sie das Meer. Besuchen Sie die Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. In Salzwasser weichkochen, Wasser gut abschütten und mit einem Kartoffelstampfer die gekochten Kartoffeln zu einem Püree verarbeiten. Geschmolzene Butter und das Olivenöl hinzugeben. Mit Olivensalz und Olivenpaste sowie Muskat abschmecken. Zum Schluss die gehackte Petersilie hinzugeben.
2. Den Kalmar gut auswaschen und trocken tupfen. Mit dem Kartoffelpüree füllen, die Öffnung mit einem Zahnstocher verschließen. Salzen und in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten goldbraun anbraten, anschließend im Ofen bei 180 C für 5 Minuten garen.