Gefüllte Tintenfischtuben

Der Geschmack Süditaliens: Tintenfisch mit aromatischer Kapernfüllung

Mittel | 4 Portionen | 95 min.



In einer Suppe, frittiert, gefüllt oder gebacken – Tintenfische lassen sich auf verschiedene Weise zubereiten. In der italienischen Küche sind Tintenfische eine beliebte Spezialität für viele köstliche Gerichte. Auf Italienisch heißen sie seppia, in der Mehrzahl seppie. Tintenfische sind zusammen mit Meeresfrüchten und Kapern eine köstliche Kombination in unserem Rezept aus Apulien. Kapern, wie in diesem Rezept kommen oft aus Salina, einer kleinen Insel vor der Küste Siziliens. Wegen ihres vulkanischen Bodens ist die Insel für Wein und ihre Kapern berühmt. 95 Prozent aller italienischen Kapern stammen aus Salina und an jedem ersten Sonntag im Juli feiern die Insulaner ihr traditionelles Kapernfest, La Festa del Cappero in Fiore. Die Qualität der Kapern ist erstklassig und Salina beliefert die Sterneküchen der Welt. Probiere das ungewöhnliche Rezept einfach aus und genieße die herrlichen Aromen – wie in Süditalien.

Zutaten

1 kg Tintenfischtuben (küchenfertig)

1 EL ORO di Parma Tomatenmark mit Knoblauch

60 g Kapern, in Salz eingelegt

50 g Pecorino

2 Eier

80 g Semmelbrösel (oder ein altes Brötchen)

60 g schwarze Oliven

150 g Meeresfrüchte (Muscheln, Garnelen o. Ä.)

70 ml Olivenöl extra vergine

½ Bund Basilikum

etwas Olivenöl extra vergine zum Einfetten der Form

500 g Spaghetti

etwas Meersalz

frisch gemahlenen Pfeffer

Schritt 1: Die Vorbereitung

Heize den Backofen auf 200 °C vor und fette eine ofenfeste Form mit Olivenöl ein. Reibe dann schon einmal den Pecorinokäse. Die Meeresfrüchte und die Basilikumstängel wäscht du am besten unter kaltem Wasser und trocknest alles mit Küchenkrepp. Schneide dann die schwarzen Oliven in kleine Stücke und verquirle die Eier in einer kleinen Schüssel.

Schritt 2: Die Füllung

Für die Füllung vermengst du Semmelbrösel, den Pecorino, Tomatenmark mit Knoblauch, die Hälfte des Basilikums, die Olivenstückchen, Kapern, Salz und Pfeffer mit den verquirlten Eiern. Gib zum Schluss auch die Meeresfrüchte hinzu. Schneide den Rest Basilikum klein und zermahle ihn mit Olivenöl und Salz in einem Mörser. Damit wird der Tintenfisch später bestrichen.

Schritt 3: Der Tintenfisch und die Pasta

Häute die Tintenfische, ohne sie zu halbieren und wasche sie sorgfältig ab. Nachdem du sie trocken getupft hast, kannst du sie befüllen und in eine Auflaufform legen. Schneide die obere Seite der Tuben ein, bestreiche sie mit reichlich Öl und lass sie etwa eine Stunde im Ofen garen. Während der Tintenfisch im Ofen ist, kannst du die Pasta in einen großen Topf nach Anleitung kochen, bis sie gar, aber noch bissfest ist. Den gegarten Tintenfisch bepinselst du mit der Öl-Kräuter-Mischung.

Schritt 4: Die Sauce

Aus dem Sud der Tuben, der sich in der Auflaufform gesammelt hat, und etwas Olivenöl kannst du eine schmackhafte Sauce für die Pasta machen. Dafür gibst du beides in eine Pfanne und schwenkst, bis sich die Flüssigkeiten vermischt haben. Nimm dann die Pasta aus dem Wasser und gib sie in die Pfanne, schwenke sie ordentlich und gib zusätzlich noch einige Kapern dazu. Falls du noch etwas mehr Flüssigkeit benötigst, füge etwas von dem Pastawasser hinzu.

Schritt 5: Das Finale

Lass die Tintenfische vor dem Servieren einige Minuten ruhen und schneide die Tuben danach in breite Ringe. Gib eine

Portion Pasta auf einen vorgewärmten Teller und platziere darauf den Tintenfisch. Zeit zum Genießen! Incredibilmente delizioso!

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte