

Frittierte Calamari mit Avocado-Gurken-Salat

Einfach lecker, dieses Rezept für frittierte Calamari mit Avocado-Gurken-Salat.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

Für die Calamari fritti

| | |
|----------|----------------------|
| 1 kg | Calamari |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Schuss | Zitronensaft |
| 200 ml | Pflanzenöl |
| 40 g | Maisstärke |
| 50 g | Mehl |

Für den Avocado-Gurken-Salat

| | |
|---------|-------------------------|
| 1 Stk. | Salatgurke |
| 1 Stk. | Avocado |
| 3 EL | Olivenöl |
| 1.5 EL | Essig |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

Für die Crostini

Zubereitung

1. Als erstes für die **frittierten Calamari mit Avocado-Gurken-Salat** die Tintenfische gründlich waschen und in 0,5 bis 0,8 Zentimeter starke Ringe schneiden. Die Ringe in eine Schüssel

geben, mit Salz würzen und großzügig Zitronensaft aufträufeln. Einige Minuten durchziehen lassen.

2. In der Zwischenzeit den Avocado-Gurken-Salat vorbereiten: Die Gurke schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Avocado waschen, trocknen, längs halbieren, entkernen, Fruchtfleisch auskratzen. Dann in ebenso große Würfel schneiden. Gurken- und Avocadostücke in einer Schüssel vermengen. Unverzüglich reichlich Zitronensaft aufträufeln, damit die Avocado nicht braun anläuft. In einer kleinen Schale Essig, Olivenöl, Pfeffer und Salz gründlich verrühren. Unter den vorbereiteten Salat mischen.
3. Den Backofen auf höchster Stufe (maximale Oberhitze) vorheizen. Mehl und Maisstärke auf einen tiefen Teller geben und vermischen. Reichlich Öl in einer tiefen Pfanne oder einem Topf erhitzen. Die Calamari im Mehl wälzen, leicht abklopfen und im heißen Fett knusprig backen. Dabei immer nur einige Tintenfischringe auf einmal in das Fett geben. Die fertigen Calamari auf Küchenpapier legen, eventuell erneut salzen.
4. Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Schüssel mit dem Olivenöl vermengen und mit den frittierten Calamari servieren.

Tipp

Die frittierten Calamari mit Avocado-Gurken-Salat kann man zusätzlich mit Reis oder Petersilkkartoffeln servieren.