Gebratene Tintenfischringe mit Weißwein

Das klassische Rezept in einer leckeren Variante: Gebratene Tintenfischringe mit Weißwein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Foto: Alpha

Zutaten

700 g	Calamari
750 ml	Öl (zum Frittieren)
1 Stk.	Zitrone (bzw. Limette)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Ei
80 g	Mehl
120 ml	Weißwein
0.5 TL	Backpulver

Zubereitung

1. Für die gebratenen Tintenfischringe mit Weißwein zu Beginn die bereits ausgenommenen, gefrorenen Tintenfischtuben im Kühlschrank auftauen, anschließend unter kaltem Wasser abwaschen und vorsichtig trockentupfen. Dann in Ringe von zirka 1 Zentimeter Dicke schneiden.

2. Den Teig zubereiten: Ei trennen. Dotter mit Mehl, Backpulver, Weißwein und einem gestrichenen Teelöffel Salz in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen gründlich durchrühren, bis ein glatter Teig entsteht. 30 Minuten lang im Kühlschrank ruhen lassen. Das Eiklar ebenfalls kühlen. Nach der Rastzeit das Eiklar zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben.

3. Ein wenig Limetten- oder Zitronensaft über die Calamariringe träufeln, mit Pfeffer und Salz würzen. Das Öl in einen großen Topf geben und erhitzen. Die Tintenfischringe nacheinander

durch den Teig ziehen und im heißen Öl zirka 3 Minuten goldbraun ausbacken. Nicht zu viele Ringe auf einmal hineingeben, sonst kühlt das Öl zu stark ab. Dann die Calamari mit einem Schaumlöffel aus dem Fett heben und zum Abtropfen auf Küchenkrepp setzen.

4. Die fertigen Tintenfischringe auf einer Servierplatte anrichten, mit Zitronenspalten und frischer Petersilie garnieren, mit Mayonnaise oder einem Dip nach Wahl servieren.

Tipp

Zu den gebratenen Tintenfischringen mit Weißwein geröstetes Weißbrot und einen gemischten Salat reichen.