SCHUCK
FEINE KOST UND WEINE



Gefüllte Tintenfischtuben mit Büffelmozzarella und Tomaten

Tolles, mediterranes, leicht zu kochendes Rezept

Für 4 Personen:
1 kg Loligo Tintenfischtuben gepuzt (mit Tentakel) gibt's bei uns
2 Knoblauchzehen
250g Tomaten besser sind halbgetrocknete. gibt's bei uns
250g Büffelmozzarella gibt's meistens bei uns
15 Blätter frischen Basilikum
Salz (oder Fleur del Sel) gibt's bei uns Pfeffer aus der Mühle
80 ml bestes Olivenöl gibt's bei uns
¼ Liter trockenen Weißwein gibt's bei uns (Marsanne oder Chardoney)
Zahnstocher

Zubereitung:
Die Tintenfische auftauen (geht im lauwarmen Wasser schneller)
Die Tentakel aus dem Körper ziehen. Mit den Fingern das innere von der Tube abtasten, und eventuell den Streifen Knochenhaut herausziehen und waschen.
Die Tomaten waschen und fein würfeln (ca. 1 cm groß). Den Büffelmozzarella auch in gleich große Würfel schneiden. Die Basilikumblätter klein schneiden. Die Masse leicht Salzen und Pfeffern und mit den Fingern fest in die Tuben füllen.(Sollte von der Füllung was übrig bleiben einfach später in den Sud mit Reingeben) Die Tuben mit einem Zahnstocher gut verschließen.
40ml Olivenöl in der Pfanne erhitzen, und die Tuben und die Tentakel mit Küchenpapier abtupfen und ringsum ca. 5-6 min anbraten dabei salzen und pfeffern. Die ganzen Knoblauchzehen mit der Schale leicht andrücken und in die Pfanne geben. Alles mit dem Wein angießen, Nun alles ca. 15-20 min kochen lassen, Der Wein sollte mind. auf die Hälfte einkochen. Die Pfanne vom Herd nehmen und das restliche Olivenöl in die Pfanne geben. Die Brühe eventuell nochmals abschmecken! Die Tuben auf einen vorgewärmten Teller geben und die köstliche Brühe darum verteilen. Nur mit Weißbrot und eventuell einem grünen Salat servieren!
Ein trockener Weißwein aus dem „Hause Schuck" macht dieses Gericht perfekt!

Tipp: Wenn Sie es noch mediterraner möchten! Lassen Sie einfach noch ein Zweig Rosmarin und einige Salbeiblätter mit köcheln

Die Dekoration wurde hergestellt, aus Basilikum-Pesto und mit dem Zauberstab pürierte halbgetrocknete Tomaten mit Olivenöl

Die Tentakel können kann man auch Trockentupfen, durch ein Mehl ziehen, und in Olivenöl leicht frittieren (Schmeckt nach Urlaub)

Dieses Rezept schmeckt echt Klasse kostet nicht viel Geld. Pro Person ca. 3,50 Euro