

Frittierte Tintenfischringe [Calamares fritos] (als Tapas)



Zutaten:

3-4 Tintenfischringe (TK)
pro Person

Zitronen

Mayonnaise, Remoulade oder
spanisches Aioli (optional)

1. in einen höheren Topf
Frittieröl eingießen, ca. 5-
8 cm hoch. Erhitzen und
mit einem geeigneten
Thermometer
Öltemperatur prüfen, sollte
ca. 165-175° sein.
Tintenfischringe
portionsweise ca. 3-4 min
frittieren, nicht länger.

2. Mit Zitronenschnitz in
Tapasschälchen servie-
ren. Optional mit einem
Klacks Mayonnaise,
Remoulade oder auch
spanischer Aioli.

Achtung:

Frittieren außerhalb einer
temperaturgeregelten
Fritteuse ist immer eine
riskante Sache. Topf stets
im Auge behalten.

Hinweise:

Das Bild ist aus Marbella,
Tapas Bar Cortes, Septem-
ber 2019.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15
min, Vorspeisen, Tapas,
Meeresfrüchte, Tintenfisch,
spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 01.02.2021