

## Rezept

# Frittierte Kalamari mit Aioli

Ein Rezept von Frittierte Kalamari mit Aioli, am 30.06.2024

## Zutaten

### Für die Aioli

- |        |                     |                   |
|--------|---------------------|-------------------|
| 1      | frisches Eigelb     | Salz              |
|        | Pfeffer             | 2 TL Zitronensaft |
| 125 ml | mildes Olivenöl     | 2 Knoblauchzehen  |
| 100 g  | Joghurt (10 % Fett) |                   |

### Für die Kalamari

- |       |  |           |
|-------|--|-----------|
| 300 g | kleine Tintenfische (Kalamari; nur Fangarme oder Fangarme und Tuben) | 2 EL Mehl |
|       | Pfeffer  | Salz      |
|       |  | Öl        |

### Außerdem

- 1 Bio-Zitrone zum Servieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal, 51 g F, 15 g EW, 9 g KH

## Zubereitung

1. in einem hohen Rührbecher das Eigelb mit etwas Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft mit den Rührbesen des Handrührgeräts verquirlen. Das Olivenöl zuerst tropfenweise, dann ganz langsam in einem dünnen Strahl unterschlagen, bis eine dicke Mayonnaise entstanden ist. Den Knoblauch schälen, fein hacken und unterrühren. Den Joghurt ebenfalls unterrühren. Die Knoblauch-Mayonnaise mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Ca. 2 Std. durchziehen lassen - der Knoblauch entfaltet sein Aroma erst nach und nach.
2. die Tintenfische waschen und trocken tupfen, große Stücke klein, Tuben ggf. in Ringe schneiden. In eine Schüssel geben, mit Mehl, Salz und Pfeffer bestreuen, darin wenden und überschüssiges Mehl abschütteln.
3. Reichlich Öl zum Ausbacken in einem großen Topf oder einer Fritteuse auf ca. 180° erhitzen. Die Kalamari portionsweise in das heiße Öl geben und in 2-3 Min. goldgelb frittieren. Fertige Kalamari mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.
4. Die Zitrone waschen, abtrocknen und in Spalten schneiden. Die Kalamari mit den Zitronenspalten auf einer Platte anrichten, die Aioli dazu servieren.