

# Vorspeise

Encornets a la Provençale, Tatar des Tomates, Salade Mesclun und Tagiasce Oliven

Zutaten:

300 g Calamaretti grosse Tulpen

0.2 Bund Petersilie, glatt

500 g Strauchtomaten

100 g Baby Leaf Salat

50 g Oliven Taggiasca

0.5 St. Zitrone

20 g Sardellen

100 g Reis

1 EL Semmelbrösel

2 St. Bananenschalotten

1 St. Knoblauchzehen, weiß

Olivenöl

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Die Calamaretti ausnehmen, von der Haut befreien und kaltstellen. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Petersilie, Oliven und Sardelle fein hacken. Den Reis in reichlich Wasser garkochen. Eine Schalotte und den Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Semmelbrösel, Oliven und Sardellen hinzufügen. Das Ganze mit dem Reis und der Petersilie vermischen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Masse mithilfe eines Teelöffels in die Calamaretti füllen. Die Öffnung der Calamaretti mit Zahnstochern verschließen. Die Tomaten kreuzweise einritzen, für drei Sekunden in kochendes Wasser geben und dann in kaltem Wasser abschrecken. Anschließend schälen. Die zweite Schalotte und Tomaten in feine Würfel schneiden. Mit Rotweinessig marinieren. Den Basilikum fein schneiden und mit Tomatenwürfeln und restlichem Olivenöl vermischen. Vor dem Servieren salzen und mit etwas Olivenöl vermischen. Die Calamaretti in einer leicht gefetteten, feuerfesten Form bei 200°C ca. 10 Minuten im Ofen backen. Salat mit etwas Olivenöl, einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer anmachen. Calamaretti zusammen mit dem Salat auf dem kalten Tomatentatar anrichten und servieren.