

## Calamaretti-Salat im Wan-Tan-Körbchen

### Für 2 Portionen

2 Blatt Wan-Tan-Teig	200 g Butterschmalz	6 Calamaretti
1 Zitrone	1 Zehe Knoblauch	1 Romana-Salatherz
100 g Schmand	Olivenöl	1 Prise Salz
Pfeffer		

Das Butterschmalz in einem kleinen, möglichst hohen Topf erhitzen. Währenddessen einen Schaschlik-Spieß in einen Weinkorken stecken, diesen mit Alufolie umwickeln und mit diesem selbstgebauten „Stempel“ die Wan-Tan-Teigblätter in das heiße Butterschmalz hineindrücken, zu kleinen Körbchen herausfrittieren und auf Küchenkrepppapier abtropfen lassen. Schmand mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen. Calamaretti putzen (Haut entfernen und Schild herausziehen), auswaschen und in Ringe schneiden. Stielansatz vom Salat entfernen, waschen und in größere Stücke schneiden. Calamaretti in einer beschichteten Pfanne mit etwas Olivenöl und einer angedrückten Knoblauchzehe kurz heiß anschwenken, Salat zugeben, einmal durchschwenken, mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen und aus der Pfanne nehmen. Einen Tupfen Schmand auf jeden Teller spritzen, Wan-Tan-Körbchen darauf setzen, mit dem Calamaretti-Salat füllen und mit restlichem Schmand garnieren.

Alexander Herrmann am 29. Januar 2014