

Baby-Calamari auf Bohnen-Püree und Artischocken

Für 4 Personen

400 g Bohnen, weiß	4 Zehen Knoblauch	2 Zweige Thymian
50 g Butter, kalt	1 Zitrone	4 Artischocken
2 Schalotten	4 EL Olivenöl	1 Bund Petersilie, glatt
50 g Tomaten in Öl	12 Kalamari, klein	2 Zweige Rosmarin
Chili	Salz	Pfeffer, schwarz

Die über Nacht in Wasser eingeweichten Bohnen abgießen und mit frischem Wasser knapp bedeckt in einem Topf aufkochen lassen. Zwei Knoblauchzehen und den Thymian zugeben und etwa zwei Stunden weichkochen. Anschließend abgießen, dabei circa 200 Milliliter Bohnenwasser aufbewahren. Die Zitrone auspressen. Die Bohnen mit den weichgekochten Knoblauchzehen in einer Küchenmaschine fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft sowie Chili abschmecken. Je nach Dicke des Pürees noch Bohnenwasser zugeben. Die getrockneten Tomatenfilets in Stücke schneiden und zugeben. Zuletzt die kalte Butter unterrühren. Die Artischocken putzen, dafür die äußeren Blätter entfernen, den Stiel dünn abschälen und die Artischocken in Scheiben schneiden. Nach dem Putzen mit etwas Zitronensaft einreiben, damit sie nicht braun werden. Die Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Artischocken und die Schalotten darin anbraten, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Die Blattpetersilie abbrausen, trockenschütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Anschließend die Blätter kleinhacken und unter das Artischockengemüse geben. Die Calamari in Ringe schneiden und im restlichen Olivenöl anbraten. Den Rosmarin und die übrigen Knoblauchzehen mit der Haut zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Bohnenpüree auf Tellern verteilen, die Artischocken darauf geben und zuletzt mit den Calamari belegen. Das Ganze servieren.

Johann Lafer am 6. August 2011