Chipirones en su tinta

BASKISCHE TINTENFISCHE · 4 PORTIONEN · CA. 50 MINUTEN

ZUTATEN

- 1 kg kleine Tintenfische
- 3 große Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 reife Tomaten
- 100 ml trockener Weißwein
- 250 ml Fischfond
- 3 EL Olivenöl Extra Virgen
- 2 Beutel Sepiatinte (bei Bedarf)
- 1 kleine Scheibe Weißbrot
- Salz · weißer Reis zum Servieren

1 · Reinigen

Tintenfische reinigen, Tintenbeutel vorsichtig auffangen. Körper, Tentakel und Flossen trennen.

2 · Füllen

Tentakel und Flossen fein schneiden, Körper füllen und bei Bedarf mit Holzspieß schließen.

3 · Sofrito kochen

Zwiebeln und Knoblauch langsam schmoren. Geriebene Tomaten zugeben und einkochen.

4 · Ablöschen

Chipirones kurz im Sofrito wenden, Weißwein angießen und reduzieren lassen.

5 · Tinte zugeben

Tinte mit Fischfond verrühren, durchsieben und mit dem Brot in die Pfanne geben.

6 · Fertigstellen

25 Minuten sanft schmoren. Sauce pürieren, passieren, abschmecken und mit Reis servieren.

GOZATU!-TIPP

Die Zwiebeln besonders langsam schmoren: Ihre Süße balanciert die maritime Tiefe der Tinte.