

# Calamari Fritti con Crema di Pomodoro

## Zutaten:

Für 4 Personen

800g Tintenfischringe  
Saft einer Zitrone  
Salz  
Pfeffer

Für den Teig

200g Mehl  
250 ml Weißwein  
1/2 Bund Dill  
1/2 Bund Petersilie  
1 Teelöffel Salz  
2 Eidotter  
2 Eiweiß

Für die Soße

250g Butter oder Margarine  
4 Eidotter  
100 ml Weißwein  
Saft einer 1/2 Zitrone  
2 Esslöffel Tomatenmark  
1/2 Bund Estragon

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an [fischrezepte@dstumpf.de](mailto:fischrezepte@dstumpf.de). Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

## Zubereitung:

Die Tintenfischringe salzen, pfeffern und mit Zitronen beträufeln. Das Mehl mit dem Weißwein, den gehackten Kräutern, dem Salz und dem Eigelb glatt rühren. Die Tintenfischringe durch den Teig ziehen und im schwimmenden Fett goldgelb braten. Für die Soße die Butter in einem Topf zerlaufen lassen. Die Eidotter mit dem Weißwein und dem Zitronensaft in einem Topf verrühren und auf dem Herd oder im Wasserbad mit dem Schneebesen zu einer cremigen Masse aufschlagen. Die handwarme Butter tropfenweise unter die Creme ziehen. Das Tomatenmark unterrühren mit Salz, Pfeffer und dem gehackten Estragon abschmecken. Die Tintenfischringe anrichten, mit der Soße überziehen und servieren.