

# Aus der Hado-Küche: Ein Fischrezept

Restaurant Services

## Tintenfischtuben mit Gurkensalsa und Drillingen

für 4 Personen:

600 g	Tintenfischtuben, gewaschen
200 g	Bio-Quark
100 g	Bio-Joghurt
1	Salatgurke
1-2	Knoblauchzehen
1 Bund	Dill
1	Zitrone
4 TL	Olivenöl
50 g	geklärte Butter
600 g	Drillinge (kleine Kartoffeln mit Schale)
	Butterflocken
	feines und grobes Meersalz, schwarzer Pfeffer, Tabasco, Bio-Rohrzucker

Die Kartoffeln mit einer Bürste waschen und ca. 30 Minuten in Wasser kochen.

Die Zitrone in 8 Scheiben schneiden, davon 4 Scheiben und vom Dill 4 schöne Zweige zum Garnieren zur Seite legen. Die Tintenfischtuben mit etwas Zitronensaft säuern. Den Knoblauch schälen und die Hälfte fein hacken. Die Gurke in feine Würfel schneiden, salzen und in einem Sieb abtropfen lassen. Den restlichen Dill grob hacken.

Quark, Joghurt, gehackten Dill, gehackten Knoblauch und die Gurkenwürfel in einer Schüssel verrühren und mit Zitronensaft, feinem Meersalz, Pfeffer und Tabasco zu einer feurigen Gurkensalsa abschmecken.

Kurz bevor die Kartoffeln gar sind die Tintenfischtuben in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten zusammen mit der restlichen Zitrone, Knoblauch und Dill braten und mit Pfeffer und Salz würzen.

Den gegarten Kartoffeln Butterflocken zugeben und mit grobem Meersalz würzen.

Alle Komponenten auf Tellern anrichten und mit den Dillzweigen und den Zitronenscheiben garnieren.

Rezept von Johannes Ludwig, Restaurant Services, Erlangen