

... > Menüart > Hauptspeise > Pasta & Nudel

Tintenfisch - butterweich



★★★★☆ 4.06 (30 Bewertungen)

💬 35 Kommentare

🕒 30 Min. 📊 normal 📅 19.01.2004 📄 664 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

500 g Tintenfisch(e)

2 kleine Schalotte(n)

4 Zehe/n Knoblauch

500 g Kirschtomate(n)

¼ Liter Wein, weiß

¼ Liter Fischfond

½ Chilischote(n), frisch oder getrocknet

Pfeffer, Olivenöl, Parmesan

500 g Nudeln (Spaghetti)

1 Handvoll Petersilie

1 cl Schnaps (Pernod), Richard, etc.

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
664	43,02 g	5,18 g	98,26 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Die Tintenfische in Ringe schneiden (Körper) beziehungsweise in Abschnitte (Fangarme), oder man nimmt gleich Tintenfisch in Ringen (unpaniert!). Den Knoblauch fein hacken, die Schalotten oder Zwiebeln fein schneiden. Im Schmortopf und in einer zusätzlichen Pfanne Olivenöl erhitzen und jeweils die Hälfte der Zwiebeln, des Knoblauchs und des Tintenfischs kurz andämpfen. Dann kommen die halbierten Cocktailtomaten dazu. Nun kann man die gesamte Masse in den Kochtopf zusammenschütten, mit dem Wein und Pernod ablöschen, den Fischfond dazugeben und etwas vom Chili (bitte Vorsicht, sonst wird es zu scharf, lieber später nachschärfen). Die Tintenfische nun mindestens eine Stunde bei kleinster Flamme und geschlossenem Deckel schmoren lassen. Fertig ist diese Pastasauce, wenn die Tintenfische schön weich sind. Die Sauce am Schluss noch mit Salz (meistens nicht mehr nötig) und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Fein gehackte Petersilie dazu geben. Wer mag, kann noch ein paar Löffel geriebenen Parmesankäse in die Sauce geben.

Dazu schmecken am besten frische Nudeln, Spaghetti oder Tagliatelle, wie man sie in den meisten Supermärkten kaufen kann. Anrichten und beispielsweise mit frischem Basilikum garnieren.

Rezept von

memphisbelle



Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

Hastalavista

Das Gericht ist geschmacklich gut, allerdings musste ich noch etwas mit gekörnter Bruhe nachwürzen. Für mich am störendsten war, dass es durch die Tomaten sehr wässrig war und es noch einkochen bzw. gebunden werden musste. Da werde ich in Zukunft Dosentomaten nehmen.
Trotz sehr kurzer Bratzeit und langer Kochzeit waren die Tintenfischringe nicht ganz butterzart - ich werde die beim nächsten Mal nicht mehr anbraten, sondern erst zum Fond und Wein herein geben.
Trotzdem ein sehr leckeres Gericht!

Antworten

09.02.2019 18:10

Paroleniemalsaufgeben

Unglaublich leckere Rezeptidee, herzlichen Dank dafür, 5 Sterne von mir! Beim dritten Nachkochen frische Tomaten durch Dosentomaten (gestückelte) ersetzt und eine halbe Tube Tomatenmark hinzugefügt, um die Sache etwas sämiger und „tomatiger“ zu machen. Statt Alkohol lieber mehr Fischfond genommen, schmeckte noch „fischiger“. Statt Chili ein paar Kapern zerstückelt und dazu gegeben, passte gut. Dabei werde ich nun wohl bleiben.

Antworten

27.09.2017 21:19

Paroleniemalsaufgeben

Richtig, richtig lecker, fünf Sterne von mir! Habe, da ich keinen Wein mag (tatsächlich, so etwas Abseitiges kommt vor...-LOL-...) , mehr Fischfonds genommen. War mir etwas zu flüssig, tat dem tollen Geschmack jedoch keinen Abbruch, es gab statt der geplanten Nudeln halt Reis dazu. Gut, dass du geschrieben hast, man möge mit dem Salzen vorsichtig sein, mehr als eine Prise musste ich nämlich nicht dazu geben. Ganz herzlichen Dank für das tolle Rezept und liebe Grüße aus Berlin von Gabriele

Antworten

28.09.2017 08:15

memphisbelle

Das freut mich sehr, liebe Grüße aus Bayern.

Antworten

03.02.2016 15:59

eflip

Sterne vergessen, sorry:-)

Antworten

29.01.2004 18:10

marloh

Hi,
Das muss ich mir echt merken. Dann kann es auc mal wieder Meeresfrüchte
Pasta geben. Tolles Rezept :-)
Vielen Dank und liebe Grüße
Markus

Antworten

25.01.2004 01:45

Nora

@fine

Das Problem bei Tintenfische ist:
Wenn er länger als 2/3 Minuten gebraten wird,
dann wird er zäh.

LG.Nora

Antworten

23.01.2004 08:50

hianne

Das Rezept ist spitze! In ähnlicher Art mach ich auch mein Meeresfrüchte-Ragout
(mit vielen kleinen, ganzen Tintenfischen). Beim Tintenfisch kommt es - so meine
Erfahrung - wirklich darauf an, ihn ganz langsam bei kleiner Temperatur zu
garen. Dann gibts keinen Gummi.

LG hianne

20.01.2004 16:53

fine

das ist gespeichert! Bisher sind meine Tintenfischringe immer gummiartig geworden...

danke!

fine

Antworten

20.01.2004 10:51

Sylvi

Hört sich sehr pikant an. Muß unbedingt ausprobiert werden.

Gruß Sylvi

Antworten

Folge uns



Unternehmen

Presse

Jobs

Impressum

AGB

Datenschutz

Datenschutz-Einstellungen

Datenschutz-Einstellungen

Werben Sie bei uns

Nutzungsbasierte Online Werbung

Quicklinks

Rezepte finden

Was koche ich heute?

Was backe ich heute?

Magazin Übersicht

Print-Magazin im Abo

Foren

Chefkoch Events

Videos Übersicht

Newsletter

Zum Newsletter anmelden

Wir sind für Dich da

FAQ

Live Rezeptsuchen

apfel rezepte, baileyskuchen rezepte, champignonrahm rezepte, donauwellenmuffins rezepte, geschnetztes rezepte, grillsalat rezepte, melonensuppe rezepte, nudelsalatsoße rezepte, schweinegulasch rezepte, warmerkartoffelsalat rezepte