



150g
SPEZ162

Chipirones (Tintenfisch in eigener Tinte) Los Peperetes

Diese Dinger muß man mögen: Chipirones. Die Tuben kleiner Tintenfische, konserviert in ihrer eigenen Tinte. Eine spanische Spezialität, die man in dieser handwerklich unverstellten Qualität kaum noch bekommt. Sie sind nicht jedermanns Sache, aber wer sie mag, dem schmecken sie so gut, daß er gleich viele Dosen davon ordert.

Bei »Los Peperetes« im spanischen Carril in Galizien werden sie von Hand geputzt und enthäutet, in Wasserdampf gegart und schließlich von Hand mit der eigenen Tinte in der Dose verstaut. Pures Handwerk. Toll, daß es so etwas noch gibt.

Was man damit macht? Für eine nette kleine Vorspeise wäscht man die kleinen Tuben von der Tinte ab, zerschneidet sie in kleine Stückchen und gart sie mit Knoblauch, Salz und Pfeffer schnell und heiß in Olivenöl und serviert sie dann zu einem knackigen Blattsalat oder als Garnitur auf einem anspruchsvollen Bohnen- oder Gemüsesalat. Man kann sie auch in ihrer Tinte in der Pfanne garen, bis die Tinte etwas eingedickt ist und dann auf guten Bandnudeln oder Spaghetti mit viel Petersilie servieren. Ideal sind sie, in ihrer Tinte gegart, in einem Risotto. Man kann sie auch ohne Tinte, aber mit viel Tomaten oder in einem fertigen Sugo in der Pfanne braten und dann auf eine gute Pasta geben. Oder Sie schmoren sie einfach nur mit Zwiebeln und Knoblauch, geben dann kurz vor dem Servieren viel frische Petersilie dazu, etwas Zitronen- oder Limettensaft, eine Prise Salz und Pfeffer, frisches Olivenöl und richten sie auf einem lauwarmen Kartoffelpüree an, das mit Naturjoghurt und Olivenöl präpariert wurde, statt mit Butter und Milch . . .

Eine Konserve handwerklicher Ausnahme-Qualität. Für Liebhaber, Kenner, Könner und Spanien-Fans, die wissen, wie es geht.



www.weinhalle.de