

## *Salat mit geräucherten Calamari*

### Menge:

Kapazität im HELIA24:

Kapazität im HELIA48:

Kapazität im HELIA Gastronorm:

ca. 46 Portionen

ca. 92 Portionen

ca. 120 Portionen

### Vorbereitungszeit:

Gesamtzeit:

Zutaten (für 1 Portion)

10 Minuten

30 Minuten

Calamari, ca. 150 g, natur

Olivenöl

Fischsauce

Jack Daniels

Meersalz, Pfeffer

Rosmarin (1 Stgl. frisch)

Geräucherter Knoblauch

Eisbergsalat

Paprikaschoten, gelb und rot (je 1 St.)

Balsamicoessig (oder Traubenessig/Rotweinessig)

Zitrone, frisch



Calamari in einer Schüssel marinieren mit: Salz, Pfeffer, Nadeln vom Rosmarin, 1 EL Jack Daniels, 2-3 EL Olivenöl und einigen Spritzern Fischsauce. Das Ganze auf dem Blech verteilen und 1 geschnittene im HELIA SMOKER geräucherte Knoblauchzehe hinzufügen. Im vorgeheizten HELIA SMOKER bei 150 °C ca. 20 Minuten räuchern und garen.

Inzwischen je ½ Paprikaschote rot und gelb fein würfeln.

Den Eisbergsalat in feine Streifen schneiden und mit 2-3 EL Olivenöl, 1-2 EL Essig, Salz und Pfeffer mischen.

Die Calamari aus dem Ofen nehmen und in eine Schüssel geben. Kräftig nachwürzen mit Salz, Pfeffer, ½ ausgepressten Zitrone, einem Schuss Olivenöl und 1 EL Jack Daniels. Mit der gewürfelten Paprika mischen.

Eisbergsalat und Calamari nebeneinander auf einem Teller anrichten.

Guten Appetit !

## HELIA SMOKER Räuchergeräte

Produktion & Handel  
Inh. Torsten Georg e.K.  
Scheidwaldstraße 8  
57299 Burbach  
Deutschland / Germany

Telefon: +49 (0)2736-2982660  
Telefax: +49 (0)2736-2982662  
Mobil: +49 (0)175-2477838  
E-Mail: [office@heliasmoker.de](mailto:office@heliasmoker.de)  
Internet: [www.heliasmoker.de](http://www.heliasmoker.de)



Bildquelle: [www.eos-foto.de](http://www.eos-foto.de)