

# TINTENFISCH DILL-GEBACKEN MIT RADIESCHEN SPINAT

---

## Zutaten (Tintenfisch)

- 3 grosse Tintenfischtuben, geputzt
- 2 EL Mehl
- 2 Msp. [Anis](#), gemahlen
- 1/4 TL gemahlener Pfeffer
- 1/2 EL [Zwiebelpulver](#)
- 1/2 TL [Knoblauchpulver](#)
- 1/2 TL Salz
- 2 EL [Dill](#)
- Öl zum frittieren

## Zutaten (Radieschenspinat)

- 2 Bund Radieschen mit Grün, gewaschen
- 100 ml Rote-Bete-Saft
- 50 ml [Gemüsefond](#)
- 1 EL Himbeeressig
- 1 Prise Zucker
- 40g kalte Butter, in Würfel geschnitten
- 1 EL Olivenöl
- 1 Frühlingszwiebel, gewaschen und fein gewürfelt
- 1 Bund Dill, gezupft

Die Tintenfischtuben längs halbieren und mit einem scharfen Messer auf der Innenseite rautenförmig einschneiden. Das Mehl mit allen Gewürzen und dem Dill mischen und die Tintenfischhälften darin wenden, bis sie mit der Mehlmischung vollständig bedeckt sind. Im 170°C Grad heissen Öl etwa 2 Minuten knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen und schräg aufschneiden.

Für den Radieschenspinat die Radieschen vom Grün befreien und in feine Scheiben schneiden. Einige Radieschenscheiben in Eiswasser zur Seite legen. Rote-Bete-Saft mit Gemüsefond und Himbeeressig aufkochen. Salz und Zucker dazugeben und die Butterwürfel Einmischen. Die Radieschenscheiben dazugeben und etwa 2 Minuten köcheln lassen. Das Olivenöl erhitzen, die Frühlingszwiebel darin anbraten. Die Radieschenblätter dazugeben und 1 Minute mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Spinat auf Teller geben und die glasierten Radieschenscheiben sowie den Tintenfisch darauf anrichten. Die rohen Radieschenscheiben und den Dill darauf verteilen.

*LaCucina*