



GASTRONOMISCHER  
PANETTONE  
VON ARBI

# INGREDIENTI

## ERSTE SCHICHT: CREVETTENCOCKTAIL

1 Packung Crevettenschwänze Arbi  
Eisbergsalat  
150g Ketchup  
200g Mayonnaise  
5/6 Tropfen Tabasco  
extra natives Olivenöl nach Bedarf, Salz nach Bedarf

## ZWEITE SCHICHT: KRAKE UND KARTOFFELN MIT GRÜNER SAUCE

1 Packung Arbi gereinigter Krake, 500g  
2 mittelgroße Kartoffeln  
1/2 hartgekochtes Ei  
40g altbackenes Brot  
75g extra natives Olivenöl  
1 Esslöffel eingelegte Kapern  
2 Filets eingelegte Sardellen  
70g Petersilie  
20g weißer Essig  
Salz nach Bedarf, Pfeffer nach Bedarf

## DRITTE SCHICHT: KALMARSALAT MIT CAESAR-DRESSING

1 Packung Arbi gereinigte Kalmare, 400g  
runder Radicchio  
Eisbergsalat  
1 große Karotte  
200g griechischer Joghurt  
4 Sardellenfilets in Öl  
4 Esslöffel extra natives Olivenöl  
60g geriebener Parmesankäse  
Salz nach Bedarf  
Pfeffer nach Bedarf



1

Die Crevettenschwänze auftauen, schälen und 2 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Den Salat putzen und in Streifen schneiden, in eine Schüssel geben, Ketchup, Mayonnaise, Tabasco-Sauce und Salz dazugeben und alles miteinander vermengen. Die Crevetten in Stücke schneiden und den Zutaten zugeben. Nach dem Füllen der Schichten werden wir alles mit einem Spritzer extra nativem Olivenöl und einer Prise Pfeffer verfeinern.



2

Den Oktopus auftauen und in einem Topf 50 Minuten kochen, dabei 10 Minuten im Kochwasser ruhen lassen und die Hitze ausschalten. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und sie etwa 25 Minuten kochen lassen. Die Kartoffeln und den Kraken in unregelmäßige Stücke schneiden und die Salsa Verde zubereiten: Die Semmelbrösel in Wasser und Essig einweichen und einige Minuten ruhen lassen; in der Zwischenzeit die Petersilie, die Sardellen, das hartgekochte Ei, das Olivenöl, die Kapern, das Salz und den Pfeffer in einen Mixer geben und pürieren, bis alles homogenisiert ist; dann das Brot hinzufügen und erneut pürieren, bis eine leicht klumpige Sauce entsteht. Die Soße zu den Tintenfischen und Kartoffeln geben.



3

Die Kalmare nach Packungsanweisung auftauen und 5 Minuten in kochendem Wasser blanchieren, dann abkühlen lassen. Den Radicchio, die Karotte und den Eisbergsalat putzen und alles in Streifen schneiden, die Kalmare in Ringe schneiden und alle Zutaten in einer Schüssel vermengen. Nun bereiten wir die Caesar-Sauce zu: Joghurt, Parmesan, Salz, Pfeffer, Olivenöl und Sardellen in einen Mixer geben, pürieren und einige Minuten ziehen lassen. Wenn dann die Schicht mit dem Salat und den Kalmaren gemacht wird, wird diese Sauce auf die Panettone-Scheibe gestrichen.



4

Nun wird unser Panettone zusammengesetzt: Zuerst 6 horizontale, möglichst gleich große Schichten schneiden, dann die 3 Geschmacksrichtungen abwechseln und jede Sorte 2 Mal wiederholen. Dann den Panettone senkrecht in 6 Teile schneiden, sodass man praktische Dreiecke für jede Geschmacksrichtung erhält.

