

### CALAMARI FRITTI

800 g Tintenfischringe  
Saft einer Zitrone  
Salz, Pfeffer  
Für den Teig:  
200 g Mehl, 250 ml Weißwein  
2 Eier, Salz  
Für die Sauce:  
250 g Butter  
4 Eidotter  
80 ml Weißwein  
Saft einer 1/2 Zitrone  
2 EL Tomatenmark  
Estragon

### Zubereitung

Die Tintenfischringe salzen, pfeffern und mit Zitronen beträufeln. Das Mehl mit dem Weißwein, den gehackten Kräutern, dem Salz und dem Eigelb glattrühren. Die Tintenfischringe durch den Teig ziehen und im Fett schwimmend goldgelb frittieren.

### Für die Sauce

Butter in einem Topf zerlaufen lassen. Die Eigelb mit dem Weißwein und dem Zitronensaft verrühren und über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen zu einer cremigen Masse aufschlagen. Die handwarme Butter tropfenweise unter die Eimasse rühren. Das Tomatenmark unterrühren mit Salz, Pfeffer und dem gehackten Estragon abschmecken.

Die Tintenfischringe anrichten, mit der Sauce überziehen und servieren.