

Gegrillte Tintenfische

Lignje na Zaru



Zutaten für 2 Personen:

8-12 Tintenfische (Sepia) (TK)

Salz

1/2 Zitrone

3 EL Olivenöl

1 Zitrone für die Garnitur

Remoulade

Butter (optional)

Knoblauch (optional)

Petersilie (optional)

Besondere Hilfsmittel:

Grillpfanne

1. Tintenfische zugedeckt langsam auftauen lassen. Eventuell nachputzen. Waschen und mit Küchentüchern sorgfältig trocknen.

2. Mit etwas Salz, Zitrone und Olivenöl mindestens 2 Stunden marinieren.

3. Grillpfanne mit Olivenöl ausstreichen, ziemlich heiß werden lassen.

4. Tintenfische auf jeder Seite etwa 2-3 Minuten braten. Am Anfang bei einem Stück Garprobe machen.

5. Anrichten auf erwärmten ovalem Tablett mit zwei Zitronenhälften und

Schälchen mit Remoulade.

6. Optional kann man noch Knoblauch fein würfeln und mit etwas gehackter Petersilie eine Knoblauchbutter kneten. Eine Messerspitze davon auf jeden gegrillten Tintenfisch geben.

Hinweise:

Das Bild zeigt gegrillte Tintenfische in einem Restaurant in Starigrad, Kroatien, 2012.

Wir bevorzugen die etwas kleineren Exemplare.

TK Tintenfische sind in der Regel schon gut vorbereitet, trotzdem sorgfältig nachputzen.

Die Garzeit hängt natürlich von der Größe ab.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 300 min, Hauptspeisen, Vorspeisen, Meeresfrüchte, Tintenfisch, kroatisch

Rezept und Foto: Walter Stand 19.01.2023