

# Chipirones [Baby-Calamares]



## Zutaten für drei Personen:

Baby-Calamares (2-3 pro Person, je nach Größe)

Salz

Olivenöl

Alioli (optional)

Balsamicocreme (optional)

Salatstreifen (optional)

## Knoblauchsauce:

3 Knoblauchzehen

frisch gehackte Petersilie (1 EL)

Saft einer halben Zitrone

2 EL Olivenöl

1 Msp Salz

1. Baby-Calamares mit kaltem Wasser abspülen. Den Körper mit einer Hand festhalten und die Tentakel vorsichtig herausziehen. Alle Reste von Innereien aus dem Inneren schaben. Die rötlich-braune Haut abziehen. Den Körper innen gründlich spülen.

2. Den kleinen, harten Schnabel in der Mitte der Tentakel entfernen, die Tentakel knapp unterhalb der Arme abschneiden.

Abschließend alles nochmals gründlich abspülen und mit Küchentücher gut trocknen.

3. Knoblauch durch die Presse jagen, Petersilie

fein hacken und mit Zitronensaft und Olivenöl sowie dem Salz vermengen.

4. Grillpfanne auf mittlere bis hohe Hitze vorheizen, mit Olivenöl einstreichen und die leicht gesalzenen Tintenfische auf beiden Seiten je ca. 2 min grillen. Zum Schluss jeweils die Tuben mit einer Zange nehmen und an der Öffnung kurz grillen, damit das Wasser aus dem Inneren vollständig entfernt wird.

5. Die heißen Tintenfische mit der vorbereiteten Knoblauchsauce einstreichen und mit Alioli-Klecks anrichten.

## Hinweise:

Das Putzen der Tintenfische ist schwer. Am besten schaut man sich dazu ein YouTube-Video an,

Das Bild stammt aus der Tapas-Bar El Patio in München, August 2025.

## Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 30 min, Vorspeisen, Tapas, Meeresfrüchte, Tintenfisch, spanisch

Rezept und Foto: Walter Stand 21.09.2025