Würzig gegrillte Calamari

Mit dem Rezept für würzig gegrillte Calamari kann man so manchen davon überzeugen, dass es sich bei dem leckeren Fisch nicht um Gummifisch ohne Geschmack handelt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 8 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

500 g	Tintenfische
2 TL	Paprika (geräucherten)
1 TL	Kreuzkümmel
0.5 TL	Salz
0.5 TL	Pfeffer
1 Prise	Cayennepfeffer
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Zitrone
50 ml	Olivenöl
Nach Belieben	Zitronenspalten (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für die Zubereitung der würzig gegrillten Calamari zuerst den Grill anheizen. Bitte darauf achten, dass die Calamari für etwa eine halbe Stunde in der Marinade liegen müssen, bevor sie auf den Grill können.

2. In einer großen Schüssel oder einem großen Sackerl mit Zippverschluss Paprika, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer einfüllen. Anschließen den Knoblauch schälen, fein hacken und zu den Gewürzen geben. Etwas Schale von der Zitrone abreiben, zusammen mit dem Öl in die große Schüssel, oder das Sackerl geben und alles miteinander vermischen.

3. Dann von der Zitrone einige Scheiben schneiden und zur Seite legen, diese werden später für die Garnierung der Calamari benötigt. Die restliche Zitrone in eine separate Schüssel

auspressen und mit zwei Löffeln der Paprikamischung vermengen. Die Marinaden zur Seite stellen.

4. Die Calamari unter klarem Wasser abwaschen und mit einem Papiertuch gründlich trocken tupfen. Diese anschließend in die große Schüssel zu der Paprikamarinade geben, alles gründlich vermischen und darauf achten, dass die kompletten Calamari mit der Marinade bedeckt sind.

5. Die Schüssel mit einer Folie abdecken oder den Zippverschluss des Sackerls schließen und in den Kühlschrank stellen. Nach einer halben Stunde sind die Calamari ausreichend mariniert.

6. Sie dann herausnehmen und auf die Spieße stecken. Die Calamari-Spieße dann gleich auf den Grill legen und von jeder Seite für etwa 2-3 Minuten grillen. Die Spieße nach dem Grillen gleich mit der Zitronenpaprikapaste bestreichen und sofort servieren.

Tipp

Als Beilage für die gegrillten Calamari schmeckt besonders lecker knuspriges Brot. Mit dem kann man auch wunderbar die übrige Sauce auffangen. Ebenfalls ist ein frischer Salat der Saison einfach toll dazu. Um ein Verkohlen der Spieße zu vermeiden, diese einfach vor dem Aufspießen der Calamari für einige Zeit in kaltes Wasser legen. Gerne kann man die Spieße auch am Vorabend schon vorbereiten und über Nacht ziehen lassen!