Calamari gegrillt

Leckere gegrillte Calamari schmecken zu jeder Zeit. Mit diesem schnellen Rezept zaubert man ein tolles Essen für Gäste und steht nicht stundenlang dafür in der Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

550 g	Calamari
1 Stk.	Zitrone
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Petersilie
4 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die gegrillten Calamari müssen die frischen Calamari zuerst abgewaschen und abgetrocknet werden. Diese dann auf ein Küchenbrett legen und von der Seite her einschneiden. Der Abstand zwischen den Einschnitten muss ungefähr 1 cm breit ein. Ebenso nicht zu dicht an den Rand schneiden. Auch hier empfiehlt sich ein Abstand von mindestens 1 cm.

2. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Petersilie unter fließendem Wasser abwaschen, trocken schleudern und klein schneiden. Ebenso die Chilischoten. Alles zusammen in einer kleinen Schüssel miteinander vermengen. Den Knoblauch abziehen und durch die Knoblauchpresse dazupressen. Nun das Olivenöl dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Nun die Calamari entweder auf einem Holzkohlegrill von beiden Seiten ungefähr 4 - 5 Minuten grillen oder aber eine Grillpfanne auf den Herd stellen. Hier die größtmögliche Hitze wählen und die Calamari dann hineinlegen. Auch hier von jeder Seite 4 – 5 Minuten grillen.

4. Die gegrillten Calamari sind nun schön aufgegangen und sind auch optisch ein absoluter Hingucker. Sie dann aus der Pfanne auf einem Teller anrichten. Olivenöl-Zitronen-Salsa drübergeben und servieren.

Tipp

Sehr lecker zu den gegrillten Calamari schmeckt ein frisches Baguette. Aber auch Kartoffelsalat, ein wenig mediterran angehaucht passt gut dazu.