Gefüllte Calamari mit Garnelen

Gefüllte Calamari mit Garnelen ist ein Rezept, mit dem man Fischliebhaber an einem lauschigen Grillabend verwöhnen kann. Schmeckt lecker und dauert nicht lange!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 24 min

Gesamtzeit: 54 min

Zutaten

6 Stk.	Tintenfische
550 g	Garnelen (geschält und entdarmt)
4 Stk.	Frühlingszwiebeln
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 Scheiben	Speck (fein gehackt)
8 Stk.	Pilze
250 g	Käse
2 TL	Sojasauce

Zubereitung

1. Zunächst den Grill für gefüllte Calamari mit Garnelen anheizen, damit dieser heiß ist, wenn man die Tintenfische auflegt. Die Tintenfischtuben unter klarem Wasser auswaschen und mit einem Papiertuch gründlich trocken tupfen. Die Pilze mit einem Pinsel oder einem Tuch von eventuellem Schmutz befreien und anschließend in kleine Würfel hacken.

2. Dann sowohl die Zwiebel als auch den Knoblauch schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Garnelen genauso wie den Speck in kleine Stücke schneiden und in einer Schüssel mit dem Knoblauch, den Zwiebeln, den Pilzen, dem geriebenen Käse und der Sojasoße vermischen.

3. Als Nächstes bei jedem einzelnen der Tintenfischtuben eine Seite mit einem Zahnstocher zusammenstecken, sodass diese Seite fest versiegelt ist. Dann die Garnelenmischung gleichmäßig in die Tuben einfüllen und das offene Ende wieder mit einem Zahnstocher versiegeln. Anschließend jede einzelne Tintenfischtube in Alufolie einwickeln und fest

verschließen, dadurch wird verhindert, dass Flüssigkeit austritt und der Fisch trocken wird.

4. Die Tintenfischpakete dann auf den Grill legen, nach etwa 12 Minuten wenden und für weitere 12 Minuten weiter grillen.

5. Zum Servieren die Tintenfische vorsichtig aus der Folie entnehmen und in Scheiben schneiden. Beim Auswickeln der Tintenfische ist Vorsicht angesagt, da Flüssigkeit austreten wird und man sich schnell die Finger verbrennen oder man eine kleine Sauerei veranstalten kann.

Tipp

Als Beilage zu den gefüllten Calamari mit Garnelen eignen sich gedünsteter Reis und Salat. Wer mag, kann die Garnelen auch durch klein geschnittenes Hühnerfleisch ersetzen.