

Grillrezepte

Gegrillter Tintenfisch

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fischgerichte, Meeresfrüchte

500 g	Kalmare		-2 cm
	- oder	1	Zitronengras
	-Sepia	2	Essl. Zucker
5	Frische Chilischoten	2	Essl. Fischsauce
	-rote	1	Essl. Sojasauce
4	Knoblauchzehen	1	Zitrone
2	Schalotten		-Saft davon
1	Frischer Ingwer		Schaschlik - Spiesschen
	-2 cm		-in Wasser eingeweichte
1	Frischer Galgant		

Die Tintenfische gründlich säubern und putzen. Je nach Größe nur längs halbieren oder die Körperbeutel in mundgerechte Stücke schneiden. Diese an der Außenseite jeweils mit einem scharfen Messer mit eng nebeneinander gesetzten parallelen Schnitten einkerben, genau solche Schnitte um 90 Grad C versetzt anbringen, so dass sich die Schnitte kreuzen - dadurch entsteht nicht nur ein hübsches Muster, es wird dadurch auch die Textur der oft ganz schön bissfesten Tintenfische aufgeschlossen - die Stücke werden zart und lassen sich jetzt wunderbar kauen und mit Genuss verspeisen..

Für die Marinade die entkernten Chilischoten, Knoblauch, Schalotten, Ingwer, Galgant und Zitronengras sehr fein hacken. Mit dem Zucker, der Fischsauce, Sojasauce und Zitronensaft aufkochen, bis der Zucker geschmolzen ist. Abgekühlt über die vorbereiteten Tintenfische gießen. Sie sollten mindestens einen halben Tag darin ziehen, in dieser Zeit immer wieder gedreht und gewendet werden. Schließlich auf Bambusspießchen (Schaschlik - Spiesschen) stecken und über Holzkohle grillen.

