

Grillrezepte

Gefüllte Tintenfische Vom Grill

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Milchprodukte, Grill, Käse, Sauce, Tintenfisch, Tomate,

500 g Frische kleine Tintenfische

FÜLLUNG

5 Scheib. Weißbrot: ohne Kruste
Milch; zum Einweichen
2 Sardellenfilets (Dose)
1 Bund Glatte Petersilie
2 Teel. Parmesan; frisch gerieben
1 Teel. Knoblauchöl

100 g Weißbrot ohne Rinde;
- frisch gerieben
Meersalz
Schwarzer Pfeffer aus der
- Mühle

SAUCE

150 ml Olivenöl "Extra Vergine"
3 Reife Tomaten, in Achtel
- geschnitten und entkernt
6 große Basilikumblätter, frisch

12 Scheib. Ciabattabrot
3 Essl. Gehackte Petersilie
1 große Knoblauchzehe, fein gehackt

Vorbereitung: Die Tintenfische gründlich waschen, Kopf mit Fangarmen abschneiden, Augen, Kauwerkzeuge und Haut entfernen, trockentupfen. Die sackartigen Körper enthäuten, umstülpen und die gesamten Innereien entfernen, alles trockentupfen.

Für die Füllung: Brotscheiben in Milch einweichen, anschließend ausdrücken und in einen Mixer geben. Tintenfischköpfe und Tentakel, Sardellen, Petersilie, Parmesan und Knoblauchöl zugeben, dann das Ganze zu einer feinen Creme pürieren. Nach und nach die frischen Brotkrumen zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und pürieren, bis die Masse an Konsistenz gewinnt. Die Farce in die Tintenfische füllen und diese mit Holzspiesschen verschließen. Die Tintenfische mit Olivenöl bepinseln, mit Salz und Pfeffer leicht würzen.

Für die Sauce: Olivenöl in einer Pfanne erhitzen; Tomaten und Basilikum zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Ungefähr 5 Minuten dünsten, bis die Tomaten weich sind, aber noch nicht zerfallen. Warmstellen. Gefüllte Tintenfische auf dem Grill von jeder Seite 2 Minuten rösten. Das Ciabattabrot ebenfalls auf dem Grill rösten. Die Holzspiesschen aus den Tintenfischen nehmen und diese gut mit den Tomaten vermengen. Auf Teller anrichten, mit Petersilie und Knoblauch bestreuen und sofort servieren.

Das geröstete Brot separat dazu reichen.