



TINTENFISCH MIT KNOBLAUCH

Zutaten:

8 große Tintenfische (Sepien) evtl TK
2 EL Zitronensaft
3 Zweige Petersilie
5 Knoblauchzehen
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Reichlich Wasser mit Salz aufkochen. Darin die Tintenfische etwa 1 Minute (bei TK-Ware 5 Minuten) überbrühen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den Knoblauch schälen und klein würfeln. In einer kleinen Pfanne 6 EL Olivenöl heiß werden lassen und den Knoblauch darin hellbraun braten. Dabei darauf achten, dass der Knoblauch nicht zu lange brät und schwarz wird. Dann ist er bitter. Durch ein Sieb das Öl in eine kleine Schüssel abgießen. Das Olivenöl jetzt mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren und die Sepien damit rundherum einreiben. Die Petersilie fein hacken.

Das Grillrost heiß werden lassen, leicht ölen. Die Tintenfische bei nicht zu starker Hitze (sie springen dann vom Grillrost) von beiden Seiten ca. 10 Minuten grillen und dabei ab und zu mit dem restlichen Würzöl bestreichen. Den Tintenfisch auf einem Teller mit den gerösteten Knoblauchwürfeln und der Petersilie bestreuen und servieren.