

Vorspeise

Gegrillte Calamaretti

Zutaten:

500 g Calamaretti
4 EL Olivenöl
4 EL Zitronensaft
0.1 Bund Petersilie, glatt

Zubereitung:

Die Calamaretti unter fließendem Wasser abspülen. Konzentrieren Sie sich auf die Tentakel, die Sandreste in den Hohlräumen der Saugnäpfe haben. Ziehen Sie die Tentakel mit dem Kopf und die Innereien aus dem Körper weg. Entfernen Sie mit dem Finger die Reste der Innereien aus dem Körper der Calamaretti. Entfernen Sie auch das durchsichtige Rückgrat. Entfernen Sie die Haut der Calamaretti. Schneiden Sie die Tentakel vom Kopf ab oder reißen Sie sie bei kleineren Calamaretti ab. Wahrscheinlich bleibt der Calamaretti Zahn an der Unterseite der Tentakel zurück. Drücken Sie auf die Wurzel der Tentakel, dann kommt er von selbst heraus. Calamaretti bei großer Hitze von beiden Seiten 4-5 Minuten auf dem Grill oder in einer Grillpfanne grillen, danach mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl, Zitronensaft und gehackte Petersilie verrühren und über die Calamaretti träufeln.