

Meeresfrüchte vom Grill mit Chimichurry

Für 2 Personen

Riesengarnelen / Tiger-Prawns
Calamarizöpfe
Pulpobeine
Meeresalgen
Rapsöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Das Rezept für Chimichurry findet Ihr im Kurs BBQ-Saucen!

Der Pulpo sollte vorher gekocht werden, wie das geht, findet Ihr unter „Tipps vom Profi“ auf unserer Homepage! Vor dem Grillen muss er kalt werden!

Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen, eine Grillplatte und einen Rost auflegen.

Die Tiger-Prawns auf den Rost legen und mit Rapsöl besprühen oder bepinseln.

Calamarischwänze auf einer Seite etwas einschneiden, auffalten, und zusammen mit dem Pulpo auf die Grillplatte legen und mit Öl besprühen. Nur salzen! Nun den Deckel vom Grill schließen – eine nicht zu hohe Temperatur wählen. Wer keinen Grill mit Deckel hat, kann das Grillgut mit einer Eisen- oder Edelstahlpfanne abdecken. Damit bekommt man den Backofeneffekt!

Nach 2 Minuten alle Zutaten wenden und den Deckel wieder schließen und weitere 2 Minuten warten. Nun den angegrillten Pulpo und die Calamarischwänze auf den Rost zu den Tiger-Prawns legen und die Temperatur etwas steigern. Deckel wieder schließen. Immer wieder wenden und kontrollieren, wie die Garstufe der einzelnen Zutaten ist.

Die Meeresalgen sind sehr salzhaltig und kommen nur kurz vor dem Servieren für eine Minute mit etwas Öl auf den Grill!

Alles auf dem Teller anrichten, das Chimichurry dazu und genießen!!

Viel Spaß beim Nachkochen!