

## Gegrillter Tintenfisch mit Peperoni

(für 4 Personen)

### Zutaten:

- min. 1kg Tintenfisch (Kalmar), das sind normalerweise 6 Stück des grossen gemeinen Tintenfischs mit violetter Haut, keine kleinen Exemplare!
- 2 grosse Peperoni
- 1 grosses Baguette-Brot
- 4 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- 2 Peperoncini
- 1 Esslöffel Fenchelsamen
- Frischer Thymian (2...4 Zweige)
- Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver

### Vorbereitung:

- Marinade für den Tintenfisch:
  - in einer grossen flachen Schale 2 Knoblauchzehen halbieren und mit Löffelrücken platt drücken
  - 6 Esslöffel Olivenöl und 2 Esslöffel Zitronensaft geben
  - Peperoncini längs aufschneiden und je nach gewünschter Schärfe mehr oder weniger Kerne entfernen, klein hacken und begeben
  - Thymianblättchen abzupfen und begeben
  - Fenchelsamen, Salz und Pfeffer
  - 1 Teelöffel Paprikapulver
  - mit einem Esslöffel alles gut durchmischen
- Tintenfisch vorbereiten:
  - Die Tentakel mit den Innereien herausziehen. Ggf. den Knochen ebenfalls herausnehmen und wegwerfen.
  - Die reinen Tentakel können verwendet werden. Man schneidet sie ca. 1cm unterhalb der Stelle wo sie alle zusammen kommen von den Innereien ab (Achtung: es kann noch Tinte herausspritzen!). Innereien wegwerfen. Das Loch im Zentrum der Tentakel ebenfalls ausräumen und waschen.
  - Die Tintenfischbeutel längs auf einer Seite aufschneiden, damit man pro Tintenfisch ein flaches Stück kriegt. Innere Seite gut waschen. Violette Aussenhaut abziehen.
  - Jedes Stück Tintenfisch in 3 Teile schneiden und mit Küchenmesser auf der Aussenseite kreuzförmig leicht einritzen, damit sich die Teile beim grillen nicht aufrollen
- Die 9...12 Tintenfischstücke sowie die Tentakelstücke mit der Marinade von Hand gut einreiben und vermischen und min. 4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

### Zubereitung:

- 2 grosse Peperoni ausräumen, waschen und vierteln

- Das Baguette-Brot in Scheiben schneiden. In einer Schale reichlich Olivenöl und 2 ausgepresste Knoblauchzehen gut mischen, mit Finger auf beide Brotscheibenseiten aufbringen. Im Ofen auf einem Backblech verteilen und bei 200°C ca. 10...15 Minuten backen (bis das Brot knusprig ist). Idealerweise in der Halbzeit wenden. Abkühlen lassen.
- Den Grill anheizen und 2 gelochte Aluschalen auflegen
- Die Peperoni- und Tintenfischstücke darin auf beiden Seiten grillen bis die Peperoni weich (aber nicht verbrannt) sind. Den Rest der Marinade während dem grillen auf die Tintenfische verteilen.

### Tipp:

- Alternativ zum Grill kann man das auch im Backofen braten bis die Peperoni weich sind. 200°C Umluft, ca. 30 Minuten. Dazwischen umrühren.
- Je nach Hunger z.B. gebackene Kartoffeln mitservieren:
  - 6...8 Kartoffeln schälen und halbieren
  - die Hälften in eine Auflaufform für den Backofen legen und mit Olivenöl bepinseln
  - die Stücke unterschiedlich mit geriebenem Parmesankäse sowie Kreuzkümmel oder Kümmel bestreuen
  - ca. 30 Minuten im Backofen bei 200°C backen

