



www.gewuerzkarawane.de

Gegrillter Tintenfisch mit Seeigelrogen

Vorbereitung:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Tintenfisch halbieren und auf der Außenseite mehrmals einschneiden, mit einem viertel Teelöffel Salz bestreuen und mit Sake beträufeln. Den Seeigelrogen mit dem Eigelb gut vermischen. Den vorbereiteten Tintenfisch auf Spießchen stecken. Die Brunnenkresse putzen, waschen und abtropfen lassen.

Zubereitung:

Auf einem Blech Alufolie auslegen und unter dem Grill erst die eingeschnittene Seite des Tintenfischs, dann die Rückseite leicht anbräunen. Zwischendurch die Spieße im Fischfleisch drehen, so lassen sie sich später leichter herausziehen. Die eingeschnittene Seite mit der Sauce aus Seeigelrogen einpinseln und grillen. Sobald die Sauce eingetrocknet ist, diesen Vorgang zwei- bis dreimal wiederholen. Dabei darauf achten, daß das Fleisch zwar gut bräunt, aber nicht anbrennt. Nun die Spieße herausziehen und den Tintenfisch in drei Zentimeter breite und fünf Zentimeter lange Stücke teilen.

Servieren:

Den Tintenfisch mit der Brunnenkresse auf vier Tellern anrichten. Die Tintenfischstücke mit Mohnsamen bestreuen.

Zutaten:

- 250 g Tintenfisch, küchenfertig
- Salz
- 1 EL Sake
- 2 EL Seeigelrogen aus dem Glas
- 1 Eigelb
- 4 Stengel Brunnenkresse
- 1/2 TL Mohnsamen