

## Rezept

# Gegrillter Tintenfisch mit Dattelpaste

Ein Rezept von Gegrillter Tintenfisch mit Dattelpaste, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>700 g</b> Tintenfische (entweder kleine, die man im Ganzen grillen kann, oder Tintenfischfleisch, das man in Stücke schneidet – aber keinen Oktopus nehmen, das ist der mit den Saugnäpfen an den Armen!!)	Salz
<b>3 EL</b> Olivenöl	<b>2 TL</b> Kreuzkümmelsamen
gemahlener Pfeffer	<b>1 TL</b> Koriandersamen
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>2 EL</b> Zitronensaft
<b>150 g</b> frische fleischige Datteln	Salz
<b>1 TL</b> gemahlener Sumach	<b>1</b> Limette
Salz	<b>2</b> Frühlingszwiebeln
	1/2 TL gemahlene Kurkuma
	<b>1 Prise</b> Zimtpulver
	gemahlener Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

## Zubereitung

1. Tintenfische waschen, die kleinen ganz lassen, die größeren in 10 × 5 cm große Stücke schneiden. In einem Topf 1 l Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Tintenfische reinlegen, aufkochen und 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Ins Sieb abschütten, mit kaltem Wasser überbrausen. Abtropfen lassen.
2. Kreuzkümmel und Koriander in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten, bis sie würzig duften. Im Mörser so fein wie möglich zerdrücken. Mit Zitronensaft und Olivenöl verrühren, salzen und pfeffern. Unter die Tintenfische mischen, 2 Stunden kühl stellen.
3. Die Limette heiß waschen, die Schale dünn abreiben, den Saft auspressen. Knoblauch schälen und durchpressen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und sehr fein hacken. Datteln aufschneiden, entkernen.
4. Datteln mit Knoblauch und 3 EL Limettensaft fein pürieren. Mit Limettenschale, Frühlingszwiebeln, Kurkuma, Sumach und Zimt verrühren und mit Salz, Pfeffer und eventuell noch mehr Limettensaft abschmecken.
5. Backofen- oder Holzkohlengrill anheizen. Tintenfisch aus der Marinade nehmen und unter den Grillschlangen oder über der Glut etwa 10 Minuten grillen. Dabei ein- bis zweimal umdrehen. Mit der Dattelpaste essen.