

## Rezept aus „Silvia unterwegs“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Jamie Harrison



## Calamari, Oktopus & Brotfrucht

**Koch: Anton Mihidhukula Peiris**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Kochwasser

- ½ TL Kurkuma
- ½ TL Tamarindenpaste
- ½ TL Chilipulver
- Salz
- 2 Zitronenscheiben

Für den Oktopus

- 4-8 frische Oktopus-Arme
- 5 Knoblauchzehen (geschält)
- ½ Chilischote
- 4 EL Kokosöl
- Saft einer Zitrone
- 1 TL Tamarindenpaste
- 1 TL Chilipulver
- 1 TL Fischmarsala
- 1 TL Tomatenmark
- 2-3 Pandan-Blätter
- 8 Curry-Blätter

Für die Calamari

- 4 frische Calamari
- 5 Knoblauchzehen (geschält)
- ½ Chilischote
- Saft einer Zitrone
- 4 EL Kokosöl
- 1 TL Tomatenmark
- 1 TL Kurkuma
- 1 TL Chilipulver
- 1 TL Koriander (gemahlen)
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bund frischer Koriander

Für die Brotfrucht

- 1 Brotfrucht (alternativ: 1 Kartoffel)
- ½ TL Chilipulver
- ½ TL Kurkuma
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung

1. Zuerst die Oktopus-Arme in einen großen Topf geben und diesen mit Wasser befüllen. Das Kochwasser mit Kurkuma, Tamarindenpaste, Chilipulver, Salz und Zitronenscheiben aromatisieren und die Oktopus-Arme etwa 30-40 Minuten darin weichkochen. Anschließend die Arme herausnehmen, mit kaltem Wasser abspülen und mit einem Messer leicht einschneiden.

2. Für die Oktopus-Marinade die Knoblauchzehen, die Chilischote und den Zitronensaft in einem Mörser mit etwas Kokosöl stampfen. Dann die entstandene Paste in eine große Schüssel geben und die restlichen Gewürze (Tamarindenpaste, Chilipulver, Fischmarsala und Tomatenmark) begeben. Die Pandan-Blätter und die Curry-Blätter in feine Streifen schneiden und ebenfalls in die Marinade geben. Nun die Oktopus-Arme damit marinieren.

3. Für die Calamari-Marinade die Knoblauchzehen, die Chilischote und den Zitronensaft in einem Mörser mit etwas Kokosöl stampfen. Dann die entstandene Paste in eine große Schüssel geben und die restlichen Gewürze (Tomatenmark, Kurkuma, Chilipulver, Korianderpulver, Salz und Pfeffer) begeben. Den frischen Koriander hacken und ebenfalls in die Marinade geben und die frischen, geputzten und leicht eingeschnittenen Calamari damit marinieren.

4. Die Brotfrucht schälen, halbieren und vom Mittelteil befreien. Danach in dünne Streifen schneiden, diese in eine Schüssel geben und ein paar Minuten in etwas Wasser mit Kurkuma einweichen. Dann abtropfen lassen, mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Kurkuma marinieren, auf ein Blech legen und etwa 15 Minuten bei 160° C im Rohr weich werden lassen. Im Anschluss auf dem Grillrost fertigbraten.

5. Die marinierten Oktopus-Arme und die marinierten Calamari nun auf dem Grill braten, bis sie eine schöne Farbe bekommen.

6. Zum Schluss die gegrillten Oktopus-Arme und Calamari gemeinsam mit der Brotfrucht servieren.

**Tipp:** Ein oder zwei Bananenblätter kurz über der Hitze vom Grill erwärmen, das setzt das Aroma frei. Danach die gegrillten Meeresfrüchte in den Bananenblättern anrichten, um richtiges Urlaubs-Feeling zu bekommen.