

Oktopus gegrillt auf lauwarmem Kartoffelsalat

Kategorie: Vorspeise, warm
Rezept Nr.: 527
Portionen: 4

Zutaten	Mengen		Bemerkungen	Links
Oktopus	600	Gramm	4-8 Arme je nach Größe	
Kartoffel	500	Gramm	Charlotte, Bamberger Hörndl	
Oliveöl	0			
Fleur de sel	0			

Zubereitung

1. Den Oktopus vorbereiten wie in Rezept Nr. 151 (RD 1) beschrieben. Rechnen Sie ca. 45 Minuten Kochzeit pro kg bei kleiner Hitze.
 2. Dann aus der Brühe nehmen, zerteilen und als Vorspeisenportion je nach Größe des Kraken 1-2 Arme pro Person vorsehen (150 Gramm).
 3. Der restliche Oktopus kann für einen Salat verwendet werden (siehe Rezept Nr. 373; RD 2).
 4. Festkochende Kartoffeln in der Schale kochen. Währenddessen die Arme in jeweils 2 Stücke schneiden, mit etwas Oliveöl bestreichen und auf einer Grillplatte grillen (oder in Oliveöl in der Pfanne braten).
 5. Die Kartoffeln abgießen, noch heiß schälen und in Scheiben schneiden und auf den Tellern anrichten. Die fertigen Oktopusteile drauf anrichten, mit Fleur de Sel würzen und mit einem guten Oliveöl beträufeln.
- Dazu passt eine kleine Portion Würzsauce aus Tomate (Tomberries oder Tomates confites), Kapern und Salzzitrone, nur leicht gepfeffert, bei der alle Zutaten in einer kleinen Kasserolle in Oliveöl eingekocht werden (10 Minuten). Mehr Information bei Rezept 528 (RD 3).



Notizen
