



Der Geschmack der Ägäis – Oktopus Salat „griechisch“

"Σαλάτα χταπόδι"



80 Min



Mittel

Zutaten

| | |
|--------------|---------------------------------|
| » 1 kg | Oktopus (tiefgefroren) |
| » 3 Liter | Wasser |
| » 1 Stange | Porree |
| » 3 m.-große | Karotten |
| » 2 m.-große | Zwiebeln |
| » 4 Stangen | Staudensellerie |
| » 2 Stück | Lorbeerblatt |
| » 5 Körner | Piemont |
| » 10 Körner | Pfeffer (bunt) |
| » 1 TL | Rosmarin (getrockent) |
| » 1/4 Bund | Petersilie, glatt gehackt |
| » 2 Zehen | Knoblauch |
| » 100 ml | Balsamicoessig mit Honig |
| » 300 ml | Taste of Koroni Olivenöl |

Uns so wirds gemacht:

1. Zuerst legt man alle benötigten Zutaten und Arbeitsmaterialien bereit. Oktopus langsam auftauen lassen. Nun den Oktopus säubern, den Schnabel herausschneiden und die Tentakeln mit dem Messer abschneiden.
2. Stangensellerie, Porree waschen und putzen. Karotten waschen und schälen. Zwiebeln schälen und halbieren. Alles zusammen in einen Kochtopf geben. Hinzufügen von Lorbeerblatt, Piemont, Pfefferkörner, Rosmarin und mit kaltem Wasser angießen, so dass alles gut bedeckt ist und aufkochen lassen. Das Ganze bei mittlerer Hitze zugedeckt rund 40 Minuten kochen lassen. Ein größerer Oktopus braucht natürlich ein wenig länger Zeit.
Der Oktopus ist fertig, wenn man mit der Gabel in ein dickes Ende eines Tentakels sticht und diese bei umgedrehter Gabel alleine herunterrutscht.
3. Nun nimmt man den Kochtopf vom Herd, schneidet die Tentakeln und den Kopf in ca. 1 cm dicke Scheiben und gibt alles zusammen mit dem Balsamico Essig in eine Schüssel. Der Balsamicoessig sollte alles so einigermaßen überdecken. Das Ganze lässt man unter mehrmaligem Wenden je nach Geschmack für ca. 15 - 20 Min. einziehen
Karotten in dünne Ringe schneiden. Knoblauchzehen schälen in Scheiben schneiden. Petersilie waschen und klein hacken, alles zusammen mit dem Oktopus in eine Schüssel geben.

Zum Schluss mit frischem Olivenöl übergiesen bis alles bedeckt ist.

Tipps & Tricks

Der Oktopus muss warm sein wenn man ihn mit Balsamicoessig übergießt. Salat über Nacht bei Raumtemperatur stehen lassen, so schmeckt er unbeschreiblich gut! Glas mit Olivenöl bedeckt ca. 2 Wochen bei Zimmertemperatur haltbar!

Weitere Rezepte unter www.taste-of-koroni.de



Rezept gefunden auf: <https://www.taste-of-koroni.de/rezept-oktopussalat.php>