

Gegrillter Oktopus

Zutaten für 4 Personen:

1 Oktopus
1 L Wasser
½ L Weißwein
3-4 Lorbeerblätter
Olivenöl
2 Knoblauchzehen
½ Bund Petersilie
Chiliflocken
Pfeffer, Salz



Zubereitung:

Falls der Oktopus noch nicht küchenfertig ist, den Körper mit den Fangarmen vom sackartigen Rumpf abtrennen und das muschelartige Innere aus der Mitte des Körpers entfernen.

Oktopus mit Wasser, Weißwein und Lorbeerblättern in einen Topf geben und ca. 1 Stunde kochen, bis er weich geworden ist.

Oktopus herausnehmen und die Fangarme mit einem großen Messer vom Mittelstück abtrennen. Das Mittelstück und die Fangarme in kleine Stücke schneiden.

Petersilie und Knoblauchzehen fein hacken und mit 6 EL Olivenöl mischen. Oktopusstücke in die Marinade geben und für 2 Stunden kalt stellen.

Den Oktopus bei mittlerer Hitze auf dem Grill geben und pro Seite ca. 4 -5 Minuten grillen, bis er schön knusprig ist.

Mit Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino servieren.