



Oktopus Carpaccio

Zutaten für 4 Personen:

4 Fangarme vom Oktopus

1 L Wasser

½ L Weißwein

3-4 Lorbeerblätter

1 Handvoll Rucola

4 EL Olivenöl

Saft 1 Zitrone

2 Knoblauchzehen

Chili

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 abkühlen lassen. Die 4 Fangarme mit einem großen Messer vom Mittelstück abtrennen und mit einem Slicer-Messer in feine Streifen schneiden (restlichen Oktopus anderweitig verwenden, z. B. für Pasta).

Für die Marinade das Olivenöl mit dem Zitronensaft verrühren. Knoblauchzehen hineinpressen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Oktopusstreifen kreisförmig auf zwei Tellern anrichten und mit der Marinade begießen. In die Mitte des Carpaccios etwas Rucola geben und alles mit Chiliflocken bestreuen.