www.olivenoelundmehr.com

Vorspeise: Oktopus Salat

Die Fangarme des Oktopus so vom Kopfteil abschneiden, dass sie noch gut zusammenhalten. Arme gründlich unter fließendem Wasser waschen und abtropfen lassen.
Zwiebel schälen, halbieren und jeweils mit einem Lorbeerblatt und 2 Nelken spicken.
Reichlich Salzwasser zum kochen bringen. Den Oktopus zusammen mit den gespickten Zwiebeln in das Wasser geben, einmal aufkochen, dann die Hitze reduzieren und den Oktopus gute 1 1/2 Stunden köcheln lassen, bis er weich ist.
Den Oktopus aus dem Sud nehmen und auskühlen lassen.
Ungefähr 20 Minuten ausgekühlen lassen, dann in kleine Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen und hacken. Knoblauch, Petersilie, etwas Salz, 2 Eßl. Olivenöl, Zitronensaft und Kräuteressig zum Oktopus geben und vermischen. Mit Pfeffer würzen und den Salat abschmecken.
Dazu schmeckt Baguette.

Gelingt relativ leicht in 2 Stunden

Zutaten für 4 Personen

1 kleiner Oktopus (ca. 1,5 - 2 Kg)
2 Zwiebeln
4 Lorbeerblätter
8 Nelken
Salz
Olivenöl
2 Knoblauzehen
1 Bund frische Petersilie
Saft einer Zitrone
1 Eßl. Kräuteressig