



hr1-DOLCE VITA

Irmgard Sitzwohl und
Elisabeth Geisler

Oktopusgröstl für 4 Personen

ZUTATEN

Oktopus:

1 Oktopus (ca. 1 kg)
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
½ Stange Lauch
2 Stangen Staudensellerie
1 Bio-Zitrone
2 EL Olivenöl
100 ml Noilly Prat
300 ml trockener Weißwein
10 weiße Pfefferkörner
1 Zweig Thymian
Meersalz

Gröstl:

300 g kleine festkochende Kartoffeln
(aus neuer Ernte)
Salz
1 Tomate
2 Zweige frischer Dill oder Basilikum
2 EL Olivenöl
40 g schwarze Oliven, entsteint
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Spritzer frisch gepresster Zitronensaft

Zum Anrichten:

etwas frisch geriebener Meerrettich
frische Dillspitzen
etwas schaumige Fischsauce (nach
Belieben)

ZUBEREITUNG

Oktopus:

Den Oktopus putzen und mit kaltem Wasser gründlich abspülen.

Die Schalotten und die Knoblauchzehe schälen und grob würfeln. Den Lauch und den Stangensellerie putzen und ebenfalls grob würfeln. Die Zitrone in dünne Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Das Gemüse darin farblos anschwitzen, dann mit dem Noilly Prat und dem Weißwein ablöschen. Den Oktopus dazugeben und mit kaltem Wasser auffüllen, bis er knapp bedeckt ist. Die Pfefferkörner, den Thymianzweig, die Zitronenscheiben und etwas Meersalz hinzufügen und die Flüssigkeit langsam einmal aufkochen. Die Temperatur auf kleinste Stufe stellen.



hr1-DOLCE VITA

Den Oktopus sanft und am besten knapp unter dem Siedepunkt weich garen. Das dauert mindestens 1½ Stunden. Dann den Oktopus aus dem Sud nehmen, leicht abkühlen lassen und noch warm in mundgerechte Stücke schneiden.

Gröstl:

In der Zwischenzeit die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Die Tomate kreuzweise einschneiden, in sprudelnd kochendem Salzwasser blanchieren und kurz abschrecken. Die Tomate häuten, vierteln, entkernen und würfeln. Die Dillspitzen von den Zweigen zupfen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelscheiben darin kross braten. Den Oktopus, die Tomatenwürfen und die Oliven hinzufügen und kurz mitbraten. Den Dill dazugeben und alles durchschwenken. Dann mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Anrichten:

Das Oktopusgröstl auf vier Teller verteilen. Mittig etwas frisch geriebenen Meerrettich daraufgeben und alles mit Dillspitzen garnieren. Zum Schluss mit etwas schaumiger Fischeauce nappieren.

Rezept aus dem Buch:

Stephanie Bräuer

Frauen an den Herd! Wie Spitzenköchinnen die Sterne vom Himmel holen

Christian Verlag

ISBN 978-3-95961-243-2