

Piovra in Insalata - Oktopus Salat mit Gemüse

Ein cicheto, das in kaum einem venezianischem bacaro fehlt. Der typische Oktopus Salat wird im DO SPADE wie in diesem Rezept serviert. Varianten sind Kartoffelwürfel, gekochte Bohnen oder Kichererbsen.

Zutaten	für 8 Personen
1	Oktopus, ca.1kg
1	Zitrone
3	Lorbeerblätter
4 Stangen	Staudensellerie
2 rote	Paprika
1 gelbe	Paprika
4	Knoblauchzehen
5 EL	Zitronensaft
Salz, Pfeffer	
10 EL	Olivenöl

Zubereitung

- Den Oktopus waschen und eine halbe Zitrone in Scheiben schneiden.
- Beides mit dem Lorbeer in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen.
- Oktopus bei schwacher Hitze bei halb aufgelegtem Deckel in ca. 1 Stunde weichkochen (mit dem Messer einstechen) und im Sud abkühlen lassen.
- Inzwischen den Sellerie waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden.
- Die Paprikaschoten waschen, putzen, vierteln und in feine Streifen schneiden.
- Den Oktopus aus dem Wasser heben und unter fließendem Wasser die violette Haut etwas abschrubben.
- Oktopusarme und die weichen Teile vom Körper in feine Scheiben schneiden.
- Für die Sauce den Knoblauch schälen und sehr fein schneiden.
- Zitronensaft mit Salz, Pfeffer und Öl zu einer cremigen Sauce verschlagen. Knoblauch untermischen.
- Oktopus mit Sellerie, Paprika und Sauce mischen, abschmecken und frisch servieren.