

Rezept

Gebratener Oktopus mit Sommerkartoffelsalat

Ein Rezept von Gebratener Oktopus mit Sommerkartoffelsalat, am 27.04.2024

Zutaten

1 Oktopus (ca. 1,5 kg)	Salz
2-3 Stangen Staudensellerie	5 Knoblauchzehen
1 TL schwarze Pfefferkörner	6 Zweige Thymian
1 EL Fenchelsamen	1 Lorbeerblatt
4 EL Mehl	2 EL Rapsöl
800 g kleinere neue Kartoffeln	Salz
2 rote Zwiebeln	200 g Aprikosen
2 EL Sesamsamen	1 Bund Petersilie
1/2 Bund Zitronenverbene	1 Stück Ingwer
1 TL rosa Pfefferbeeren (oder 1 Chilischote)	6 EL Rapsöl
Saft von 1 Zitrone	1 TL Honig
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag die Oktopus-Tentakel abschneiden und den Körper entfernen. Die Tentakel in einem großen Topf mit Salzwasser in etwa 1 ½ Std. weich kochen. Den Sellerie putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Knoblauch in der Schale und Pfeffer mit der Breitseite eines großen Messers andrücken. Den Thymian abbrausen und trocken schütteln. Nach 45 Min. Garzeit Sellerie, Knoblauch, Pfeffer und Thymian mit Fenchelsamen und Lorbeerblatt zum Oktopus geben. Eine kleine Kastenform oder Plastikdose (ca. 700 ml Inhalt) ausspülen und mit Klarsichtfolie auskleiden. Die weich gekochten Oktopus-Tentakel aus dem Sud heben und in die Form legen (ingerollte Enden dabei nach Belieben lang ziehen), mit Klarsichtfolie bedecken, ein Brett darauflegen und mit einem Gewicht (z. B. einem Marmeladenglas) beschweren. Den Oktopus im Kühlschrank etwa 12 Std. – am besten über Nacht – ruhen lassen.
2. Am Zubereitungstag für den Kartoffelsalat die Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser in 20-25 Min. bissfest kochen. Dann abgießen, pellen, abkühlen lassen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Die Aprikosen waschen und halbieren, dabei die Steine entfernen. Die Hälften in dünne Spalten schneiden. Den Sesam in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken.
3. Für die Marinade den Ingwer schälen und mit den Pfefferbeeren sehr fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Ingwer und Pfefferbeeren darin 1 Min. dünsten. Den Zitronensaft, 3 EL Wasser und den Honig zum Ingwer-Pfefferbeeren-Öl geben. Die Marinade mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, über die Kartoffeln gießen und gut mischen. Zwiebeln, Aprikosen, Sesam und Kräuter unter den Kartoffelsalat mischen.

4. Den Oktopus aus der Form stürzen und mit einem scharfen Messer in ½ cm dicke Scheiben schneiden, salzen und mit wenig Mehl bestäuben. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Oktopusscheiben bei großer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten. Behutsam auf Teller heben und mit dem Sommerkartoffelsalat servieren.