

Rezept

Oktopusreis

Ein Rezept von Oktopusreis, am 25.04.2024

Zutaten

Für den Oktopus

1 kg Oktopus (küchenfertig)	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	2 Lorbeerblätter
50 ml Weißweinessig	250 ml Rotwein
Meersalz	1 TL schwarzer Pfeffer
4 EL Olivenöl	

Für den Reis

1 große Zwiebel	2 Knoblauchzehen
4 Fleischtomaten	150 ml Olivenöl
3 Lorbeerblätter	375 g Langkornreis
Meersalz	1 TL weißer Pfeffer
200 ml trockener Weißwein	1 Bund Koriandergrün (100 g)
schwarzer Pfeffer	6 cl Portwein

Außerdem

Schmortopf (mind. 6 l Fassungsvermögen; Ø 26 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 760 kcal

Zubereitung

1. Den Oktopus in einen Topf geben und ohne zusätzliche Flüssigkeit bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 15 Min. köcheln. Dann den Oktopus aus dem Topf nehmen und die ausgetretene Flüssigkeit beiseitestellen.
2. Den Oktopus in den Topf zurücklegen und mit kaltem Wasser bedecken. Zwiebel und Knoblauch schälen, zusammen mit Lorbeerblättern, Weißweinessig, Rotwein, 1 TL Meersalz, Pfeffer und Olivenöl zum Oktopus geben. Den Topfinhalt zum Kochen bringen, dann bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 30 Min. kochen. Den Oktopus aus dem Topf nehmen. 200 ml der Kochflüssigkeit abmessen und behalten, den Rest weggießen.
3. Für den Reis die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Tomaten kreuzweise einschneiden, kurz mit kochendem Wasser überbrühen, dann die Haut abziehen. Tomaten halbieren, von Stielansätzen und Kernen befreien und klein würfeln. Den noch lauwarmen Oktopus in mundgerechte Stücke schneiden.

4. Im Schmortopf das Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Knoblauch dazugeben, kurz dünsten. Lorbeerblätter, Tomaten, Reis, 2 TL Meersalz und weißen Pfeffer dazugeben und unter Rühren offen köcheln, bis kaum noch Flüssigkeit vorhanden ist. Beiseitegestellte Kochflüssigkeiten und Weißwein angießen, kurz aufkochen und offen ca. 5 Min. köcheln. 450 ml Wasser dazugeben, kurz aufkochen und die Gemüse-Reis-Mischung zugedeckt ca. 15 Min. weiterköcheln, dabei gelegentlich umrühren, damit der Reis nicht anbrennt.
-
5. Koriandergrün waschen, trocken schütteln und samt den Stielen grob hacken. Oktopusstücke und Koriandergrün zum Reis geben und unterrühren. Dann nochmals 200 ml Wasser einrühren, das Gericht mit Meersalz und schwarzem Pfeffer abschmecken und offen ca. 10 Min. köcheln, dabei immer wieder umrühren. Eventuell noch Wasser zugeben, bis eine risottoähnliche Konsistenz erreicht ist. Den Portwein unterrühren, Topf vom Herd nehmen, den Reis zugedeckt ca. 2 Min. ziehen lassen, auf sechs Suppenteller verteilen und servieren.