

Rezept

Tintenfisch-Carpaccio

Ein Rezept von Tintenfisch-Carpaccio, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|---------------------|
| 2 kleine Oktopusse (ca. 1 kg; frisch oder TK und aufgetaut) | 2 Lorbeerblätter |
| 2 Knoblauchzehen | Pfeffer |
| Salz | 6 EL Olivenöl |
| | 1 EL Pistazienkerne |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Die Oktopusse waschen. In einem großen Topf Wasser aufkochen lassen, die Lorbeerblätter und reichlich frisch gemahlene Pfeffer dazugeben. Die Oktopusse mit den Tentakeln zuerst ins kochende Wasser halten, bis sie sich einrollen. Dann ganz hineingeben und ca. 30 Min. kochen lassen, bis sie weich sind. Herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Den Knoblauch schälen, sehr fein hacken und mit dem Öl verrühren. Eine große Platte mit etwas Knoblauchöl einpinseln. Die Oktopusse (am besten mit der Aufschnittmaschine) in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden und auf der Platte verteilen. Salzen und mit dem übrigen Knoblauchöl beträufeln. Mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 1 Std. kalt stellen.
3. Vor dem Büfettaufbau die Pistazienkerne hacken und über das Tintenfisch-Carpaccio streuen.