



Griechischer Octopussalat - Gialtra

Zutaten

Für 4 Portionen

600 g	Tintenfisch (frisch)
	Natives Olivenöl Extra (Pure Leidenschaft)
	Würzöl Zitrone (Pure Leidenschaft)
3 EL	Essig
1 Stk.	Zitrone
2 Stk.	Frühlingszwiebel
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Dauer: 6 Stunden (inkl. Ruhezeit)

- 1 den Octopus gründlich waschen und in einen großen Topf - in dem er gut nach oben treiben kann - einlegen und erhitzen. Kein Wasser und kein Öl dazugeben!
- 2 Der Octopus wird im eigenen Saft bei mittlerer Hitze ca. 30-40 Minuten gedämpft. Darauf achten, dass der Octopus nicht anbrennt - am besten mit einem Glasdeckel zudecken, so kann man sehen, wie sich die Hitze entwickelt.
- 3 zusätzlich kann man mit einem Holzspieß die Zartheit des Fleisches überprüfen. Nun wird mit einer Küchenrolle die dunkle Haut entfernt.

- 4** Auskühlen lassen und in kleine Stücke (würfelig) schneiden

- 5** Marinade aus Essig, 1 TL Würzöl Zitrone, Salz und Pfeffer zubereiten und gut durchmischen, etwas Petersilie sowie die Marinade auf den Octopus geben, gut durchmischen und im Kühlschrank für 4 Stunden ziehen lassen

- 6** eine Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, und die feingeschnittenen Frühlingszwiebel untermischen, danach anrichten

- 7** Beilagenempfehlung: Weißbrot
