Krake mit Sellerie

Die Krake mit Sellerie ist die ideale Vorspeise bei Fischgerichten. Schmeckt Dank des Selleries frisch und knackig. Das Rezept lohnt sich auf alle Fälle.

Verfasser: wolfgangpue

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,5 h

Foto: wolfgangpue

Zutaten

500 g	Kraken
2 Stangen	Sellerie
2 Stk.	Lorbeerblätter
25 ml	Olivenöl
1 Stk.	Zitrone
1 Handvoll	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Zuerst bringt man für die Krake mit Sellerie einen Kochtopf mit Wasser und den Lorbeerblättern zum Kochen. Sollte man einen tiefgefroreren Kraken verwenden, sollte man darauf achten dass dieser nicht mehr gefroren ist.

2. Dann nimmt man den Kraken und taucht diesen zuerst ein paar Sekunden mit den Fangarmen ins kochende Wasser ein. Daraufhin rollen sich die Fangarme ein. Dies wiederholt man 2-3 mal. Erst dann gibt man den ganzen Kraken ins Wasser und lässt diesen für 45-60 min Kochen.

3. Nach einer dreiviertel Stunde kostet man ein Stück vom oberen Ende des Fangarms um zu testen ob dieser schon die richtige Konsistenz hat und nicht mehr zäh ist. Bei Bedarf lässt man ihn noch ein paar Minuten weiter kochen.

4. In der Zwischenzeit kann man den Sellerie in sehr kleine Stücke schneiden. Auch die Petersilie wird grob zerhackt.

5. Sobald der Kraken gar ist nimmt man ihn aus dem Wasser und lässt ihn kurz abkühlen. Die dicke Haut zieht man nur vom Kopf und Rumpf ab. Auf den Fangarmen wird die Haut oben gelassen. Danach schneidet man ihn in mundgerechte Stücke. Sollte der Kraken noch nicht gereinigt sein, so muss der Kopf vorsichtig angeschnitten werden um nicht das Tintensäckchen zu zerstören. Dieses nimmt man natürlich auch raus.

6. In einer Schüssel vermengt man den geschnittenen Kraken mit dem Selliere und der Petersillie. Das Olivenöl und der Zitronensaft werden auch untergerührt und abschließend mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Abschließend die Schüssel für eine halbe Stunde kalt stellen und öfters umrühren damit der Kraken die Marinade aufnehmen kann.

Tipp

Umso länger man das fertige Gericht kühl ziehen lässt ,umso besser nimmt der Krake die Aromen auf. Es passen auch gut Oliven zur Krake mit Oliven.