Oktopus-Kartoffelsalat

Mit dem Rezept für Oktopus-Kartoffelsalat lässt sich ein besonders raffiniertes Gericht zubereiten. Super Geschmack, einfach ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

1 Stk.	Oktopus (jung)
1 Stk.	Zwiebel
500 g	Kartoffeln
1 EL	Weißweinessig
0.5 Bündel	Petersilie
1 Stk.	Zitrone
2 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den **Oktopus-Kartoffelsalat** als Erstes die Augen und die Innereien aus den Tintensäckchen der Oktopus, mit einem scharfen Messer herausschneiden. Den Oktopus dann gründlich unter kaltem, klarem Wasser abwaschen und abtropfen lassen.

2. Dann einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Währenddessen die Zwiebel schälen und in Stücke schneiden. Den Oktopus nun zusammen mit der Zwiebel in das kochende Wasser geben und für mindestens eine halbe Stunde gar kochen. Nun mit einer Gabel in den Fisch stechen, wenn der Tintenfisch weich ist, das Wasser abgießen. Die Tintenfische nun in ein Sieb legen und abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, Essig zugeben. Danach die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Die Kartoffeln jetzt in das kochende Wasser geben und für etwa zehn bis fünfzehn Minuten gar kochen.

4. Indessen die Haut vom Oktopus entfernen und die Tintenfische in mundgerechte Stücke schneiden.

5. Nun das Wasser von den Kartoffeln abgießen und die Kartoffeln etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Petersilie waschen, abtropfen lassen und fein hacken. Dann die Zitrone auspressen.

6. Anschließend die Kartoffeln zusammen mit den Oktopus in eine Schüssel geben, mit Salz, Zitronensaft, Öl und Pfeffer abschmecken. Zuletzt die Petersilie zugeben und alles vorsichtig mischen, damit die Kartoffeln nicht zu sehr auseinanderfallen. Gleich servieren.

Tipp

Der Oktopus-Kartoffelsalat kann man warm oder kalt servieren. Gerade zu Grillfesten ist er ein super Mitbringsel, das auf dem Salatbüffet mit Sicherheit hervorstechen wird. Zusätzlich zu dem Oktopus, schmeckt der Salat auch mit anderen Meeresfrüchten sehr gut.