

Gegrillter Oktopus

Das Highlight auf jedem mediterranen Grillfest ist gegrillter Oktopus. Wird er nach diesem Rezept aus Griechenland zubereitet, werden die Gäste ganz sicher begeistert sein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,7 h



Zutaten

1.20 kg	Oktopusse
0.5 l	Weißwein
1 Prise	Meersalz
1 EL	Olivenöl (zum Einpinseln des Grills)
2 Stk.	Knoblauchzehe
0.5 TL	Thymian
0.5 TL	Oregano
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Pfeffer
100 ml	Olivenöl
2 Stk.	Zitronen

Zubereitung

1. Für gegrillten Oktopus zunächst den Oktopus gründlich waschen und in einen Topf legen. Wein dazugeben und mit so viel Wasser auffüllen, dass der Oktopus komplett mit Flüssigkeit bedeckt ist.
2. Mit grobem Meersalz würzen und aufkochen lassen, dann auf kleiner Flamme ca. 10-15 Minuten köcheln lassen. Den Oktopus vom Herd nehmen und (im Sud!) ca. 4 Stunden lang abkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit den Grill anheizen. Knoblauch schälen und mit Thymian, Oregano und Salz im Mörser zerstoßen. Pfeffer und Olivenöl dazugeben und alles zu einer Marinade

verquirlen.

4. Krake aus dem Sud heben und abtropfen lassen. Die Fangarme abschneiden und nur die dicken Stücke verwenden. Diese mit der Marinade bestreichen, den Rest der Marinade aufheben.
5. Den Grill mit Öl einpinseln und den Oktopus darauf rundherum ca. 10 Minuten grillen, dabei gelegentlich mit der restlichen Marinade bestreichen. Vom Grill nehmen, in kleinere Stücke schneiden und anrichten.
6. Zitronen waschen und vierteln. Das übrige Knoblauchöl über den Oktopus träufeln und zusammen mit den Zitronenvierteln servieren.

Tipp

Am besten schmeckt gegrillter Oktopus mit frischem Baguette und Knoblauch- oder Kräutermayonnaise.