Oktopus-Carpaccio

Mit dem Rezept für Oktopus-Carpaccio lässt sich ein Gericht zubereiten, das nicht jeden Tag auf den Tisch kommt und Gäste bestimmt überraschen wird. Einfach ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Ruhezeit: 8,0 h

Gesamtzeit: 9,8 h

Zutaten

1 kg	Oktopusse
10 Stk.	Pfefferkörner (schwarze)
10 Stk.	Pfefferkörner (rosa)
2 Stk.	Lorbeerblätter
Nach Belieben	Olivenöl
Nach Belieben	Salz

Zubereitung

1. Für das Oktopus-Carpaccio beim Oktopus zunächst die Augen und das Innere des Tintensacks mit einem scharfen Messer entfernen. Den Oktopus dann mit einem Fleischklopfer vorsichtig weich klopfen. Anschließend gründlich unter kaltem klarem Wasser spülen, bis die Tintenfische vollständig von Sand und Schmutz befreit sind.

2. Als nächstes einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Dann die Tentakel des Oktopus vier bis fünfmal in das Wasser eintauchen, bis sie beginnen sich einzurollen. Wenn die Tentakel eingerollt sind, die kompletten Oktopuse in das Wasser legen.

3. Dann für vierzig Minuten kochen. Danach ein Lorbeerblatt zufügen und für weitere zehn bis fünfzehn Minuten weiter kochen lassen. Anschließend mit einer Gabel in einen Oktopus stechen, wenn dieser weich ist aus dem Wasser nehmen und in ein Sieb legen. Die Oktopuse dort für mindestens fünf Minuten ruhen lassen.

4. Danach die Tentakel von den Körpern abschneiden und die Körper halbieren. Die Stücke nun auf einen Teller legen und mit Salz und grob zerkleinerten Pfefferkörnern bestreuen.

5. Anschließend die obere Hälfte einer Plastikflasche abschneiden und die Oktopusstücke einfüllen, dabei darauf achten, dass die Tentakel nach innen eingerollt sind.

6. Die Stücke dann vorsichtig mit einem Fleischklopfer pressen. Danach den Boden einer zweiten Plastikflasche abschneiden. Diesen als Deckel auf die mit Oktopus gefüllte Flasche stecken. Die Flasche für mindestens acht Stunden in den Kühlschrank stellen.

7. Danach die Oktopuse aus der Flasche schütteln und anschließend in sehr feine Scheiben schneiden. Die Scheiben dann auf Tellern anrichten, Olivenöl darüber träufeln und gleich servieren.

Tipp

Zu dem Oktopus-Carpaccio einfach nur frisches Weißbrot reichen, das genügt eigentlich vollkommen. Jedoch schmeckt etwas frischer Rucolla auf dem Carpaccio angerichtet auch sehr gut. Wer möchte, kann auch ein wenig feinen Balsamico über das Gericht träufeln.