# Oktopus-Erdäpfelsalat

Der Oktopus-Erdäpfelsalat ist eine leichte mediterrane Vorspeise und gelingt mit diesem Rezept in einfachen Schritten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Oktopus (ca. 600 g küchenfertig vom Fischhändler) |
| 2 Stk. | Lorbeerblätter |
| 0.5 TL | Pfefferkörner |
| | Salz |
| 1 kg | Erdäpfel |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 1 Handvoll | Blattpetersilie |
| | grobes Meersalz |
| | Pfeffer |
| 2 EL | Zitronensaft |
| | abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone |
| | Olivenöl extra vergine |

## Zubereitung

1. Für den **Oktopus-Erdäpfelsalat** das Salzwasser in einem Topf erhitzen. Den Kopf und das Maul vom Oktopus mit einem Messer entfernen oder vom Fischhändler fachgerecht entfernen lassen. In das wallende Wasser legen, die Pfefferkörner und Lorbeerblätter hinzugeben, etwa 15 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen. Vom der Kochplatte nehmen und langsam abkühlen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Erdäpfel gar kochen, schälen und in Scheiben oder kleine Würfel schneiden.

3. Den Oktopus in zirka 1 cm lange Stücke schneiden. In eine Schüssel geben, feingehackte Zwiebel und gehackte Petersilie zugeben, mit grobem Meersalz, Pfeffer, Zitronensaft und Zitronenschale marinieren. Mit Olivenöl beträufeln und behutsam verrühren.

## Tipp

Wenn möglich immer frischen Oktopus verwenden, da Tiefkühlware niemals so zart in der Zubereitung ist wie Frischware.