



LEONHARD BADER
KULINARIK

OKTOPUSSALAT MIT PAPRIKA, TOMATE UND KORIANDER

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

FÜR DEN OKTOPUS:

1 ganzer Oktopus ca. 1-2kg schwer
4 l Wasser
10 Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
100g Suppengemüse
3 Schalotten
1 Wein Korken
1 Schuss Olivenöl

FÜR DIE SALATEINLAGE:

3 Stück rote, gelber und grüner Paprika
1 rote Zwiebel
10 Kirschtomaten
1 TL sweet Basilikum
1 Bund junger Lauch
5 TL Koriander grob geschnitten
1 Bund Basilikum

FÜR DIE VINAIGRETTE:

4 El Champagnersessig
1 TI Zucker
1 TI Fischsauce
3 El Sojasauce
1 Spritzer Sesamöl
5 El Olivenöl
1 Msp. Sambal Oelek
2 TI Yuzu Saft

ZUBEREITUNG

Den Oktopus mit allen Zutaten in einen hohen Topf geben und für ca. 2 Stunden leicht simmern lassen. Mit einer Gabel ins Fleisch stechen um zu testen, ob dieses weich ist. Die Garzeit kann variieren. Wenn der Oktopus gar ist, herausnehmen und abkühlen lassen. Den Oktopus in kleine gleichmäßige Stücke schneiden, dabei den Schnabel (Mund) und den Kopf entfernen, da dieser nicht verwendet wird und in eine Schüssel geben.

Die Paprika schälen und in Würfel schneiden. Die Kirschtomaten halbieren oder vierteln und zum Oktopus in die Schüssel geben. Die rote Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden.

Den jungen Lauch in Ringe schneiden und ebenfalls zugeben. Mit Koriander und sweet Basilikum ebenso verfahren.

Sämtliche Zutaten bis auf das Olivenöl miteinander vermengen. Zum Schluss in einem feinen Faden das Öl zugeben und einrühren. Die Vinaigrette in die Schüssel zu dem Salat geben und damit marinieren. Für ca. 15 Minuten ziehen lassen und nochmals nachschmecken. Nach belieben kann etwas geriebene Limonenschale zugegeben werden.

Auf jeden Teller zwei Salatblätter legen. Den marinierten Salat auf die Salatblätter geben und mit einem Korianderblatt garnieren.

Guten Appetit

WEITERE REZEPTE UNTER
das-scheibenhardt.de/rezepte