

Ligurischer Oktopus-Kartoffel-Salat



Zeitaufwand: > 60 Minuten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 Oktopus, etwa 1,6 kg (alternativ
8 vorgekochte Oktopus-Tentakel
aus der Delicatessa)

400 g Kartoffeln «La Ratte», geschält
und in 5 mm dünne Scheiben
geschnitten (oder andere
festkochende Salatkartoffeln)

120 ml Olivenöl Extra Vergine

50 g ligurische Taggiasca-Oliven, entsteint

1 Bund Rucola oder glattblättrige
Petersilie oder eine Handvoll junge
Spinatblätter

1 EL Salzkapern, gewässert

2 Zitronen, in Achtel geschnitten

Oktopus (Pulpo) kochen, die Arme möglichst nahe am Körper in je 2 Stücke schneiden.

KARTOFFELN KOCHEN

Die Kartoffeln in Salzwasser 8–10 Minuten knapp gar kochen und abschütten. Gekochte Kartoffeln in eine grosse Schüssel geben.

OKTOPUS GRILLIEREN

Den Oktopus auf dem Grill (oder in der Grillpfanne) knusprig braten, bis er rundum braun ist, ca. 4–6 Minuten. Oktopus schräg in 2 cm dicke Stücke schneiden.

FERTIGSTELLEN UND SERVIEREN

Grillierten Oktopus mit den Oliven, Kapern, dem Gemüse/Kraut und dem Olivenöl über die Kartoffeln geben. Grosszügig mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen. Alles gut umrühren und mit den Zitronenschnitzen servieren.