

Oktopus vom Grill mit Radicchio



Zutaten für 4 Personen

- 1 gekochter Oktopus, etwa 1,5 kg
- 1 grosser Radicchio rosso, geviertelt
- 200 g Chorizo Wurst, längs in 5 mm dicke Scheiben geschnitten
- 150 ml Olivenöl «extra vergine»
- 20 ml Sherry Essig
- 1 Bio Orange, Zesten
- 100 g Macadamia-Nüsse, ungesalzen, mit Mandoline oder Trüffelhobel in feine Scheibchen gehobelt
- 1 Bund grobblättrige Petersilie, Blätter gezupft

Zubereitung

Auf dem Grill eine sehr heisse Glut präparieren.

Rost gut einölen.

Grillgut vorbereiten: Oktopus und Radicchio mit Olivenöl beträufeln, Radicchio zusätzlich mit etwas Sherry-Essig.

Grillieren: Oktopus auf den heissen Grill legen oder in einen Grillkorb einspannen, danach nicht mehr umherschieben! 5 Minuten grillieren. Mit Hilfe einer Grillzange umdrehen und weitere 5 Minuten grillen. In den letzten 5 Minuten auch den Radicchio und die Chorizoscheiben beidseitig grillieren.

Oktopus und Radicchio mit restlichem Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern. In Stücke schneiden.

Anrichten: Radicchio etwas auseinander zupfen, Oktopus und Chorizo darauf türmen und mit den Petersilieblättern und den Macadamia Scheibchen bestreuen.