

Mediterraner Octopussalat

Zubereitungszeit: **30 min.**

Portionen: **4**



Zutaten

Sud für den Pulpo

Wasser (ca. 3 Liter) das der Pulpo bedeckt ist.

30g Meersalz je Liter Wasser

150ml Weißweinessig oder 355ml trockener Weißwein

Saft von einer Zitrone

Lorbeer, Wachholder, Pfefferkörner, Zwiebel, Knoblauch,
Thymian.

Für Mediterraner Octopussalat

5 Mittelgroße Kartoffeln(Festkochende Salatkartoffel)

800-1000g (roh) Pulpo

3 Schmackhafte Tomaten frisch

1 rote Chili

1-2 Stangen ganz dünn geschnittenen Staudensellerie

Frühlingszwiebeln, 1 Bund geschnitten

1-2 rote Zwiebel

1 kleine frische Knolle Knoblauch

frische Kräuter, Petersilie & Basilikum

Olivenöl

Pfeffer & Salz

Bester Balsamico Essig dunkel

Zitrone oder Limette

Zubereitung

1. Wenn möglich am Vorabend:

Die Kartoffeln kochen (mit etwas Biss) und schälen, über Nacht in den Kühlschrank.

2. Den Pulpo ca. 1 Stunde leicht köcheln lassen (Gabeltest), dann über Nacht im Sud ziehen lassen.

...

1. Am nächsten Tag:

Den gekochten Pulpo in Stücke schneiden und mit Zitronen- oder Limettensaft beträufeln.

2. Die gekochten Kartoffeln und entkernten Tomaten in Würfel schneiden

3. Staudensellerie und Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden und mit dem gehackten Chili in der Pfanne leicht anschwitzen, Knoblauch zum Ende zugeben.

4. Kartoffeln, Pulp und Tomaten in die Pfanne zum gut angebratenen Gemüse geben. Alles verrühren und anbraten.

5. Mit Salz, bestem Balsamico und Pfeffer würzen.