



Rezept der Woche

13. August 2007

Oktopus-Salat

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kleinen geschlagenen, geputzten, frischen Octopus**
- 1 kleine Zwiebel (fein gewürfelt)**
- 1 Tomate (enthäutet, entkernt, gewürfelt)**
- 1/2 Salatgurke (geschält, entkernt, gewürfelt)**
- 1 gehackte Knoblauchzehe**
- 1 Zitrone (den Saft)**
- 1 EL gehackte Petersilie**
- 1 TL gehackten Oregano**
- 1 Zweig Thymian (abgezupft)**
- 1 Tasse Frühlingszwiebel (in feine Ringe geschnitten)**
- 1 Tasse Olivenöl**
- 1 Tasse Fischfond**
- 1 Spritzer Worcestershire Soße**
- 1 Zwiebel**
- 2 Lorbeerblätter**
- 1TL weiße Pfefferkörner**
- Essig**
- Salz**
- Pfeffer**

Zubereitung:

Den Oktopus in Salzwasser mit einem Schuß Essig, der geschälten & halbierten Zwiebel, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern gar ziehen lassen.

Im Fond erkalten lassen und dann in Stücke schneiden, zusammen mit Zwiebelwürfel, Knoblauch, Tomate, und Gurke in eine Schüssel geben, salzen und pfeffern, Zitronensaft und Fischfond dazu geben und alles gut vermischen.

Frische Kräuter und Olivenöl zugeben, mit Worcester und evtl. nochmal Salz und Pfeffer abschmecken. 1 Stunde kaltstellen und dann servieren.