

Griechischer Octopussalat - Gialtra

Zutaten

Für 4 Portionen

600 g	Tintenfisch (frisch)
	Natives Olivenöl Extra (Pure Leidenschaft)
	Würzöl Zitrone (Pure Leidenschaft)
3 EL	Essig
1 Stk.	Zitrone
2 Stk.	Frühlingszwiebel
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Dauer: 6 Stunden (inkl. Ruhezeit)

1. den Octopus gründlich waschen und in einen großen Topf - in dem er gut nach oben treiben kann - einlegen und erhitzen. Kein Wasser und kein Öl dazugeben!
2. Der Octopus wird im eigenen Saft bei mittlerer Hitze ca. 30-40 Minuten gedämpft. Darauf achten, dass der Octopus nicht anbrennt - am besten mit einem Glasdeckel zudecken, so kann man sehen, wie sich die Hitze entwickelt.
3. zusätzlich kann man mit einem Holzspieß die Zartheit des Fleisches überprüfen. Nun wird mit einer Küchenrolle die dunkle Haut entfernt.

4	Auskühlen lassen und in kleine Stücke (würfelig) schneiden
5	Marinade aus Essig, 1 TL Würzöl Zitrone, Salz und Pfeffer zubereiten und gut durchmischen, etwas Petersilie sowie die Marinade auf den Octopus geben, gut durchmischen und im Kühlschrank für 4 Stunden ziehen lassen
6	eine Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, und die feingeschnittenen Frühlingszwiebel untermischen, danach anrichten
7	Beilagenempfehlung: Weißbrot