

Lauwarmer Oktopus mit mariniertem Spargel auf Rucola

Rezept von Peter Mayer

Zutaten für 4 Personen:

1,5 kg Oktopus
Wurzelwerk
1 Schuss Essig
8 Stangen weißer Spargel
12 Kirschtomaten
Butter
Rucola
Olivenöl
Balsamico-Essig
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Den Oktopus gut waschen und mit dem Wurzelwerk ca. 1 Stunde in einem Topf mit Wasser und einem Schuss Essig kochen, danach aus dem Wasser geben und die „Füße“ des Oktopus in ca. 4 cm große Stücke schneiden, nur diese werden verwendet.

Den Spargel schälen und in leicht gesalzenem Wasser mit einer Prise Zucker nicht zu weich kochen, aus dem Wasser geben und in ca. 4 cm große Stücke schneiden. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die Oktopus-Stücke darin leicht erwärmen.

Auf einem Teller den grob geschnittenen Rucola, darauf den lauwarmen Oktopus, den Spargel und die halbierten Kirschtomaten anrichten und mit Olivenöl, Balsamico-Essig und Salz und Pfeffer abschmecken.

