

# SCHUCK

FEINE KOST UND WEINE



## Oktopus gegrillt

**Für 4 Personen:**

**ca.1,5- 2 kg kg frischen oder gefrorenen Oktopus**

**7 EL Olivenöl**

**1 gestrichener EL getrockneter Oregano**

**3 Zitronen**

**Salz, Pfeffer**

Gefrorener Oktopus- auftauen lassen. Gründlich mit kaltem Wasser abspülen. Oktopus in kochendes leicht gesalzenes Wasser ca. 50 Min. Kochen lassen. Bis er halt bissfest ist. Nicht zu weich kochen lassen! Unter kaltem Wasser kurz abspülen.

Den Oktopus grob zerteilen, die ganz Fette Haut ein wenig mit den Fingern abstreifen.

Den Grill anheizen. Den Rost kurz bevor die Teile draufkommen, mit eingöltem Küchenpapier abreiben. Von jeder Seite bei mittlerer 5 Min. Hitze grillen. Mit getrocknetem Oregano, Salz und Pfeffer bestreuen. Und einen guten Schuss bestes Olivenöl darüber.

Sollte etwas übrig bleiben, kann man einen wunderbaren Salat daraus machen, Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Zwiebel in ganz dünne Scheiben schneiden Und alles vermischen.

Den Fisch kleinschneiden und alles miteinander vermengen.

Nochmals abschmecken und mit Weißbrot und einem kräftigen Weißwein genießen!

