

# Lauwarmer Oktopus-Kartoffel-Salat

## Für 2 Personen

1 frischer Oktopus, 600 g	300 g kl., vorw. feste Kartoffeln	100 g Zwiebeln
50 g Lauch	50 g Staudensellerie	4 Knoblauchzehen
6 Scheiben Ciabatta	30 g Butter	200 ml Wermut
100 ml trockener Weißwein	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
2 unbehandelte Zitronen	1 Bund glatte Petersilie	100 ml Olivenöl
Meersalz	schwarzer Pfeffer	

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Staudensellerie von den Enden und den holzigen Fäden befreien. Den Lauch von den äußeren Blättern und dem Strunk befreien, die Kartoffeln schälen und zwei Knoblauchzehen abziehen. Anschließend alles, bis auf die Kartoffeln in grobe Stücke schneiden und gemeinsam mit der Butter in einem Topf andünsten und mit dem Wermut und dem Weißwein ablöschen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Den Oktopus waschen, trocken tupfen und in Arme und Beine aufteilen. Anschließend zu dem Gemüse geben und mit kochendem Wasser auffüllen. Den Rosmarin und den Thymian sowie die Hälfte des Zitronensafts ebenfalls dazugeben und das Ganze leicht köchelnd ziehen lassen, bis der Oktopus weich ist. Die geschälten Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Anschließend in zentimeterbreite Scheiben schneiden. Den übrigen Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Den Oktopus in zwei Zentimeter große Streifen schneiden, diese mit den Kartoffelscheiben in eine große Schüssel geben und mit dem übrigen Zitronensaft beträufeln. Den Knoblauch mit der fein gehackten Petersilie und etwas Olivenöl vermengen. Den Oktopus-Kartoffelsalat auf Tellern anrichten, mit dem Olivenöl-Gemisch beträufeln und mit dem Ciabatta servieren.

Oliver Baumann am 27. September 2011