

Oktopus auf Tomaten-Risoni

Für 4 Personen:

Für den Oktopus:

1 Oktopus	1 Zwiebel	1/2 Fenchel
2 Zehen Knoblauch	Meersalz	Butter

Für die Tomatenrisoni:

Olivenöl	1 Zwiebel	1 Dose Tomatenstücke
300 ml Wasser	1 Prise Zucker	Basilikum
1 Stange Peperoncini	10 frische Tomaten	1 Stange Frühlingslauch
250 gr. Risoni	1 rote Paprika	Basilikum

osmanischer Zauber

Den Oktopus säubern, in einzelne Tentakeln schneiden und in kaltem Wasser aufsetzen. Den Fenchel und die Zwiebel grob schneiden und zusammen mit dem Meersalz und dem Knoblauch hinzugeben. Einmal aufkochen und dann die Trübstoffe abschäumen. Langsam vor sich hinziehen lassen.

Nach ca. 1 - 1 ½ Stunden den Oktopus aus dem Wasser nehmen. Etwas Butter in der Pfanne aufschäumen und die Tentakeln in der Pfanne von beiden Seiten goldgelb anbraten.

Die Zwiebel und Peperoncini klein schneiden und in Olivenöl anbraten, mit etwas Zucker karamellisieren.

Die frischen Tomaten waschen und zusammen mit der Dose Tomatenstücke und ca. 300ml Wasser und Basilikum ca. 2 Stunden leicht vor sich hin köcheln lassen. Dann durch ein Sieb drücken, mit etwas Salz abschmecken.

Die Stange Frühlingslauch und eine rote Paprika in Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen, die abgewaschenen Risoni hinzugeben, mit der passierten Tomatensoße auffüllen und Basilikum dazu geben.

Die Risoni in der Tomatensoße garen bis sie bissfest sind. Auf Wunsch mit einer Prise Alis Osmanischer Zauber verfeinern.

Risoni auf Tellern verteilen, den Oktopus darauflegen und servieren.

Ali Güngörmüs am 28. Juli 2022