

Das Rezept zum Auftritt - für Sie zum Mitnehmen!

Kochbühne

Das Scheibenhardt Herr Leonard Bader

Oktopussalat mit Paprika, Tomate und Koriander

Oktopus:

1 ganzer	Oktopus ca. 1-2kg schwer
4 l	Wasser
10	Pfefferkörner
2	Lorbeerblätter
100 g	Suppengemüse
3	Schalotten
1	Wein Korken
1 Schuss	Olivenöl

Vinaigrette:

4 EL	Champagnersessig
1 TL	Zucker
1 TL	Fischsauce
3 EL	Sojasauce
1 Spritzer	Sesamöl
5 EL	Olivenöl
1 Msp.	Sambal Oelek
2 TL	Yuzu Saft

Einlage für den Salat:

3 St.	rote, gelber und grüner Paprika
1	rote Zwiebel
10	Kirschtomaten
1 TL	sweet Basilikum
1 Bund	junger Lauch
5 TL	Koriander grob geschnitten
1 Bund	Basilikum

Oktopus:

Den Oktopus mit allen Zutaten in einen hohen Topf geben und für ca. 2 Stunden leicht simmern lassen. Mit einer Gabel ins Fleisch stechen um zu testen ob dieses weich ist. Die Garzeit kann variieren. Wenn der Oktopus gar ist, herausnehmen und abkühlen lassen. Den Oktopus in kleine gleichmäßige Stücke schneiden, dabei den Schnabel (Mund) und den Kopf entfernen, da dieser nicht verwendet wird und in eine Schüssel geben.

Einlage für den Salat:

Die Paprika schälen und in Würfel schneiden. Die Kirschtomaten halbieren oder vierteln und zum Oktopus in die Schüssel geben. Die rote Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Den jungen Lauch in Ringe schneiden und ebenfalls zugeben. Mit Koriander und sweet Basilikum ebenso verfahren.

Vinaigrette:

Sämtliche Zutaten bis auf das Olivenöl miteinander vermengen. Zum Schluss in einem feinen Faden das Öl zugeben und einrühren. Die Vinaigrette in die Schüssel zu dem Salat geben und damit marinieren. Für ca. 15 Minuten ziehen lassen und nochmals nachschmecken. Nach Belieben kann etwas geriebene Limonenschale zugegeben werden.

Anrichten:

Auf jeden Teller zwei Salatblätter legen. Den marinierten Salat auf die Salatblätter geben und mit einem Korianderblatt garnieren.

Guten Appetit!