

## **Oktopuscarpaccio**

Oktopus waschen, Küchenfertig machen, in Wasser mit wenig Salz ca 1 Std. kochen. Herausnehmen trocken tupfen, in Form bringen, dazu die Arme event. anschneiden. in ein sauberes Küchentuch rollen, damit restliches Wasser aufgesaugt wird. Dann in Frischhaltefolie wickeln und mind. 6 Std. kalt stellen. Die letzte 30 min. event. in die Gefriertruhe.

Marinade: gehäutete Tomate entkernen, in kleine Würfel schneiden, mit sehr guten Olivenöl, Knoblauch, Dill, Limonensaft, Salz und Pfeffer anrühren.

Tomatenhaut eventuell im Ofen bei ca. 160° trocknen und zum garnieren verwenden.

Gut zum Oktopus schmeckt auch Selleriescheiben. Dazu ¼ Knollensellerie in Salzwasser weich kochen. Erkalten lassen und in sehr dünne Scheiben schneiden.

Zum Anrichten Oktopusrolle mit elektr. Schneidemaschine hauch dünn schneiden, Teller mit wenig Olivenöl oder Marinade einpinseln, Carpaccio anrichten und mit Marinade beträufeln.