

# Octopus Vulgaris – Gewöhnlicher Krake

ist ein achtarmiger Tintenfisch. So kaufte ich ihn: ohne Körper, Beutel, Kopf und zweier Fangarme beraubt. Also „küchenfertig“.



Er ist ein Kopffüßler und kann bis zu einem Meter lang und höchstens 2 bis 3 Jahre alt werden. Im Frankreich ist der Wirbellose unter mehreren Bezeichnungen in der poissonnerie zu finden: „octopus, poulpe, pieuvre“.

## Zubereitung:

Das ganze Tier im Topf ca eine Stunde in Wasser kochen, ohne irgendwelche Zugaben. Ins Fleisch stechen, um zu prüfen, ob er gar ist. Es muss sich leicht schneiden lassen. Nun kann man ihn auf vielfältige Art und Weisen weiter verarbeiten. Entweder kalt als Salat oder in Olivenöl gebraten.



## Octopussalat

Die Fangarme in Stücke und dann in dünne Scheibchen schneiden. In einer Schüssel feingeschnitten mischen:

eine *Schalotte*

*Petersilie, Schnittlauch*

*Olivenöl, Zitronensaft,*

bei Bedarf noch etwas *Essig*

*Salz, Pfeffer*

Wer mag kann noch ein paar *Kichererbsen* (aus der Dose) hinzugeben.

Nun die Octopusscheibchen untermischen, kühl stellen und durchziehen lassen.

Hübsch angerichtet und mit einem *Gänseblümchen* dekoriert servieren.

Dazu etwas *baguette* und einen trockenen *Weißwein*.



## Guten Appetit!