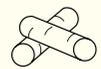


GEGRILLTER OKTOPUS



Schlüssellochfeuer



5–6



Dreibein, Grillrost,
Schaufel, Dutch Oven

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Bund Petersilie
- 3 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Weinkorken
- 1 EL schwarze Pfefferkörner
- 1 Gewürznelke
- 1 Oktopus
- Olivenöl
- 2 Zitronen
- Salz

Die Zutatenliste für dieses Gericht enthält einen Weinkorken, und mir ist klar, dass das ein wenig seltsam erscheint. Laut einem Ammenmärchen macht der Korken den Tintenfisch zarter. Ich habe noch nie versucht, einen Tintenfisch ohne Korken zuzubereiten, daher weiß ich nicht, ob es tatsächlich wahr ist. Aber Schaden tut es nicht.

Nicolai

Feuer machen und das Dreibein daneben stellen. Sobald sie soweit ist, die Glut mit der Schaufel unter das Dreibein schieben. Brennholz nachlegen. Einen Topf mit 5 Litern Wasser am Dreibein über die Glut hängen. Sobald es kocht, Petersilie, halbierte rote Zwiebeln, Knoblauch, den Weinkorken, Pfefferkörner und die Nelke hinzufügen.

Den Kopf des Oktopus direkt unterhalb der Augen abtrennen. Einen Finger durch das Loch stecken und den Schnabel aus dem Maul herausdrücken. Gründlich unter kaltem Wasser abspülen. So halten, dass seine Tentakeln nach unten hängen, dreimal ins Wasser tunken und beim vierten Mal vollständig unter Wasser tunken (durch das Tunken rollen sich die Beine schön ein). Den Oktopus etwa 1–1½ Stunden kochen lassen. Der Zartheitsgrad lässt sich prüfen, indem man mit einem Messer in die Arme sticht.

Wenn der Oktopus weich ist, auf ein Schneidebrett heben und die Tentakel abschneiden. Jetzt gibt es zwei Optionen: Entweder kratzt man die dunkelrote Haut ab oder man lässt sie dran. Die Haut enthält viel Kollagen, und ich finde, sie schmeckt richtig gut, wenn sie auf dem Grill so heiß gegrillt wird, dass sie fast verbrennt. Wenn die Haut dranbleibt, den Tintenfisch mit etwas Öl beträufeln, sonst klebt er an allem, was er berührt.

Das Dreibein beiseitestellen und einen Grillrost über die heiße Glut legen. Ein paar Zitronen halbieren, mit der Schnittfläche nach unten auf den Grillrost legen und grillen, bis sie sich dunkel färben.

Die Tentakel von beiden Seiten grillen, bis sie ordentlich Farbe bekommen, und auf einer Platte anrichten. Mit den Zitronen garnieren und mit Salz bestreuen.

