

Marinierter Oktopus auf Staudensellerie und Paprika

Zutaten:

2 vorgegarte Oktopus-Arme,
1 Glas Zitronenconfit aus Sinzig
(oder Zitronengras und Ingwer),
1 Knoblauchzehe in feinen Scheiben,
1 EL Sojasauce, 1 Staudensellerie,
2 Spitzpaprika, Olivenöl, Pfeffer, Salz,
1 Spritzer Orangenöl (nach Belieben)

Zubereitung

Gemüse waschen, Staudensellerie in
feine streifen schneiden,
Paprika mit Sparschäler schälen,
entkernen, in größere Streifen schneiden,
alles in Olivenöl in einer Pfanne dünsten,

Knoblauch und Zitronenkonfit mit
Sojasauce mischen,
Oktopus in Ringe schneiden und
in der Mischung kurz marinieren,
dann in einer Pfanne kurz anbraten,
Gemüse auf einem Teller anrichten,
würzen, den Oktopus darauf setzen
und mit Selleriegrün dekorieren

Weinempfehlung:

Sancerre „Chavignol“ 2016
Domaine Gérard Boulay, Loire (F)