



## Oktopus



***Bewußt habe ich die Rezeptvorschläge für Oktopus im Originalton belassen. Ich denke sie werden damit zurechtkommen. Und ich verspreche ihnen dass die Autorin eine der excellentesten Köchinnen in Kroatien ist. Polyglott im guten traditionellen Sinn ist sie ohnehin.***

*Und was die Polipi (auch: polpi) betrifft: Hierzulande friert man sie ein, damit sie weicher werden. Die Italiener klopfen sie wie Schnitzel. Nach meiner Erfahrung ist beides gut, nur habe ich beim Klopfen ein besseres Gefühl, weil ich im Prinzip gegen das Einfrieren frischer Meeresprodukte bin. Man tut es in kochendes Salzwasser mit etwas Weinessig, ein-zwei Lorbeerblättern. Auf niedriger Flamme etwa 40 min kochen (aber die sicherste Methode ist Einstechen und den Garzustand prüfen). Das ist die Grundregel für den Salat. Im Ofen gebacken schmeckt er auch gut. Am besten kocht man ihn dann bis zu einem gewissen Grad und tut ihn dann mit in Scheiben geschnittenen Kartoffeln und etwas Knoblauch oder auch Rosmarin (versteckt im Oktopus) in eine Bratpfanne mit Olivenöl in den Ofen.*

*Und hier noch ein (ungefähres) Rezept mit Wein: Etwa 1 kg Polpo, 1 Zwiebel, 2 Glas Rotwein, 1 Dose Pelati, 6 kleine Kartoffeln, gehackte Petersilie.*

*Den rohen Oktopus in Stückchen schneiden, die Zwiebel in etwas Olivenöl rösten; die Polpostücke hineingeben, mit der Hälfte des Weins übergießen und kochen, bis der Wein verdampft ist. Dann die Tomaten hinzufügen, salzen und etwa 40 min kochen. Von Zeit zu Zeit den restlichen Wein zugeben. Fast zum Schluss die in dicke Scheibe geschnittenen Kartoffeln hinzufügen und zu Ende kochen. Mit Petersilie bestreuen.*

*Es gibt natürlich zahlreiche Varianten, auf die man mit der Zeit kommt, um die Eintönigkeit zu vermeiden. Man kann es z.B. auch mit Weißwein machen, Rosmarin und Salbei hinzufügen, im eigenen Saft schmoren lassen und event. Ein wenig warmes Wasser dazugeben, aber dann dauert es etwas länger.*

*Buon appetit!*