



## Oktopus-Salat von Peters Mama, auf Mljet, Saplunara

Ich verwende einen Oktopus mit ca. 1 Kg, größere sind mir zu Fett. Das Teil waschen und in einen Topf mit kaltem Wasser aufstellen. Zum Oktopus kommen 2 Zitronen, diese vierteln, ausdrücken und reinschmeißen, 2 Lorbeerblätter, 1 Fischsuppenwürfel oder Konzentrat sowie ½ Teelöffel Natron und einen Korkstoppel. Ich weiß nicht warum, es ist ein Geheimnis von Peters Mutter. Das ganze kocht auf kleiner Flamme fast eine Stunde. Den Oktopus aus den Wasser nehmen und abkühlen lassen, die Arme klein schneiden bis zum Kopf, den Mittelteil vom Kopf verwende ich nicht. Dazu kommen geschnittene Tomaten, roter Zwiebel, Kapern und Petersilie. Mariniert wird mit Rotweinessig und Olivenöl, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren kann man den Salat auf Rucola anrichten, ich wünsche gutes Gelingen.

