

# Oktopus aus dem Sous Vide

Zutaten für 4 Personen

- \* 1 Baby Oktopus
- \* 1 große vorgegarte Kartoffel
- \* 3 Knoblauchzehen
- \* 2 EL Olivenöl
- \* 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- \* Stängel Rosmarin
- \* Salz & Pfeffer



## Zubereitung

1. Wasser in einem Topf auf 75 Grad erhitzen. Oktopus mit Pfeffer, Salz, und 1 EL Olivenöl einreiben und in einen verschließbaren Gefrierbeutel oder Vakuumbbeutel geben. Rosmarinzweig dazu geben. Den Beutel luftdicht verschließen. Den Beutel 5 Stunden im Sus Vide Bad garen.
2. Den Grill auf 180 Grad vorheizen, eine Grillpfanne bereits mit erhitzen.
3. Knoblauch schälen und fein hacken. Öl in die Grillpfanne geben, den Knoblauch dazugeben und anrösten.
4. Die Kartoffel in Scheiben schneiden und in die Pfanne geben.
5. Den Oktopus entweder im Ganzen auf den Grill legen und ca 5-7 Minuten grillen oder in Stücke schneiden und zu der Kartoffel-Knoblauchmasse geben und auch ca. 5 Minuten braten.
6. Die Kartoffeln mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.
7. Angerichtet wird der Oktopus in Stücken zusammen mit den Kartoffeln, traditionell in braunen Schälchen.

Guten Appetit!