



Gegrillter Ostopus mit Ribeye Steaks und Rosenkohl.

Zutaten für 4 Personen:

- 600 gr. Octopus (Arme)
- 2 Ribeye Steaks (ca. 250 gr.)
- 600 gr. Rosenkohl
- Brühe, Zwiebel, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter.
- Knoblauch, Salz, Pfeffer und 1 Zweig Rosmarin
- Öl zum anbraten

Zubereitung:

Dieses Gericht ist eigentlich sehr einfach.

Das einzig schwierige ist es den Octopus zart und bissig zu bekommen so das er nicht wie Gummi wird.

Und das macht man so. Man nimmt 600 gr. Octopus (Arme) vom Fischhändler und kocht diese in Brühe mit Zwiebeln, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren.

In der Zwischenzeit kann man den vorher geputzten Rosenkohl schon mal 20 Minuten kochen, damit er gar wird.

Dann brät man die Ribeye Steaks von beiden Seiten 3 Minuten scharf an und lässt Sie danach bei 55 Grad im Backofen ruhen. Und bitte nachher erst salzen und pfeffern.

Und nun das beste zum Schluss. Den Octopus auch in einer Gusspfanne mit Öl und Knoblauch von allen Seiten scharf anbraten. Braune Röstaromen soll er bekommen.

Und dann kann alles zusammen schon angerichtet werden.