



Oktopussalat

Man nehme für 4 Portionen:

400 g gegarten Oktopus
1 Salatgurke
150 g Queller
10 g Ingwer
1 Limette
1 ½ EL Rohrohrzucker
4 EL Olivenöl
20 g Butter
Fleur de Sel

- Oktopus in mundgerechte Stücke schneiden
- Salatgurke längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden
- Ingwer fein hacken oder grob reiben
- Limette auspressen
- Butter in einer Pfanne erhitzen, Queller darin 1 Minute schwenken, abkühlen lassen

Rohrohrzucker und Limettensaft verrühren. Oktopus, Gurke und Queller zugeben und alles gut vermengen. Auf Teller verteilen, mit Olivenöl beträufeln und mit etwas Fleur de Sel bestreuen.