

## Tintenfisch-Carpaccio (Carpaccio di polpo)

VORBEREITEN

24  
Std.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

1 Möhre  
1 Zwiebel  
6 Wacholderbeeren  
1,2 kg Tintenfisch  
2 Stangen Sellerie  
2 Lorbeerblätter  
1 Zitrone (ausgepresster Saft)  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
1 Knoblauchzehe  
1 Bund Petersilie  
100 ml Weißweinessig

### Besondere Zubehör

1 leere Plastikflasche (1 Liter Inhalt)

Meine erste Begegnung mit Tintenfisch-Carpaccio hatte ich auf der Hochzeit meiner Cousine. Ich erinnere mich noch, wie ich die Scheiben von Fisch anstarrte, die wie eine Wurst auf dem Teller angerichtet waren. - "Wie schafft man es nur, dieses Tier mit seinen widerspenstigen Tentakeln und dem riesigen Kopf in diese Scheibenform zu bekommen?", habe ich mich damals gefragt.

Die Antwort ist ganz einfach: mit einer Flasche.

Die Methode funktioniert mit frischem wie mit tiefgefrorenem Tintenfisch. Die Vorbereitung ist etwas heikel. Den Tintenfisch gründlich zu waschen und zu präparieren, ist sicher nicht jedermanns Sache und auch ich muss sagen: Ich hatte schon bessere Momente im Leben. Aber ist diese Hürde erst einmal überwunden, kommt der beste Teil: die Abfüllung!

Das Rezept verbindet Kochen mit Bastelspaß und nach einem Tag im Kühlschrank hast du eine schöne schnittfeste „Tintenfischwurst“, die du als feines Antipasto servieren kannst! Perfekt, wenn du etwas Außergewöhnliches zubereiten und eine frische Meeresbrise auf die Tafel bringen willst!

- 1 -

Wasser in einem tiefen Topf mit Salz zum Kochen bringen. Möhre, Zwiebel und Sellerie schälen und halbieren. Mit Wacholderbeeren, Lorbeerblättern und Essig in den Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 2 -

Augen und Zähne vom Tintenfisch entfernen und Korpus gut reinigen. Tintenfisch am Kopf festhalten und Tentakeln 3-4 mal in kochenden Sud eintauchen, damit sie zart werden und sich leicht kräuseln. Hitze reduzieren, ganzen Tintenfisch ins Wasser tauchen und 50 - 60 Minuten köcheln (nicht kochen), bis er eine lila-rosafarbene Färbung annimmt und sich beim Einstechen leicht von der Gabel löst.

- 3 -

Tintenfisch auskühlen lassen. Wenn er lauwarm ist, Kopf abschneiden.

## Tintenfisch-Carpaccio (Carpaccio di polpo)

- 4 -

Von einer sauberen Plastikflasche obere Hälfte wegschneiden und 5 Löcher in den Boden stechen. Flasche in eine Schüssel stellen und Tintenfischstücke hineingeben.



- 5 -

Tintenfisch fest in die Flasche drücken, sodass die Flüssigkeit in die Schale abläuft.



- 6 -

Mit einer Schere Flasche vom oberen Rand bis zur oberen Kante des Tintenfischs senkrecht im Abstand von ca. 2 cm einschneiden, sodass Streifen entstehen.



- 7 -

Plastikstreifen einschlagen und festdrücken. Mit Frischhaltefolie fest umwickeln und 24 Stunden in den Kühlschrank stellen, dabei mit einem Gewicht beschweren.



- 8 -

Für die Marinade Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Knoblauchzehe schälen und Petersilie hacken.

- 9 -

Tintenfisch aus der Flasche drücken. Wenn er sich nicht löst, Flasche seitlich aufschneiden.

- 10 -

## Tintenfisch-Carpaccio (Carpaccio di polpo)

Tintenfischblock in dünne Scheiben schneiden und mit Marinade, Petersilie und Knoblauch garnieren. Kalt servieren.