

GEGRILLTER OKTOPUS MIT ZERDRÜCKTEN SCHNITTLAUCH-KARTOFFELN UND SAUCE CAP-FERRAT

REZEPT VON DENIS KÖNIG, RESTAURANT »LE SALZGRIES«, WIEN
(FÜR 4 PERSONEN)

ZUTATEN FÜR DEN GEGRILLTEN OKTOPUS

2,5 kg Oktopus
Olivenöl
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian

ZUBEREITUNG

- Den Oktopus waschen, den Kopf abtrennen und den Schnabel herausnehmen.
- Die Tentakel der Länge nach auf ein gelochtes Blech legen und eine Stunde und 35 Minuten bei 100 °C dämpfen. (Der Oktopus kann auch ohne Weiteres am Vortag vor- und erst à la minute fertig zubereitet werden.)
- Anschließend die klebrige Haut mit den Fingerspitzen vom noch heißen Oktopus entfernen und Olivenöl in den Oktopus einmassieren.
- Danach den Oktopus ohne viel Wenden mit frischem Rosmarin und Thymian in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten.

ZUTATEN FÜR DIE ZERDRÜCKTEN SCHNITTLAUCH-KARTOFFELN

1 kg Kartoffeln
50 g Butter
50 g Olivenöl
30 g Schnittlauch, fein geschnitten
Fleur de Sel, nach Geschmack

ZUBEREITUNG

- Die ungeschälten Kartoffeln in stark gesalzenem Wasser kochen.
- Die Kartoffeln anschließend schälen und mit einer Gabel grob zerdrücken.
- In einer Pfanne mit Butter erhitzen, ohne dass die Kartoffeln Farbe annehmen.
- Sobald die Kartoffeln heiß sind, einen guten Schuss Olivenöl hinzugeben und mit fein geschnittenem Schnittlauch sowie Fleur de Sel vollenden.

ZUTATEN FÜR DIE SAUCE CAP-FERRAT

400 g Tomaten
50 g Schalotten
40 g Olivenöl
30 g Schnittlauch, fein geschnitten
Fleur de Sel, nach Geschmack

ZUBEREITUNG

- Die Tomaten enthäuten und in Würfel schneiden.

- Nun die Schalotten ganz fein schneiden und in einem kleinen Topf bei nicht mehr als 180 °C mit viel Olivenöl maximal 40 Sekunden lang stark anschwitzen. Die Schalotten dürfen dabei keine Farbe annehmen.
- Die Tomaten dazugeben, diese kurz erwärmen und den Topf danach zur Seite stellen.
- Abschließend fein geschnittenen Schnittlauch hinzugeben und mit Fleur de Sel würzen.

ANRICHTEN

- Die Kartoffeln auf einen Teller legen und zu einem kleinen Sockel formen.
- Die Tentakel darauf drapieren und mit der Sauce Cap-Ferrat garnieren.
- Abschließend mit frittierter Petersilie bestreuen.

FALSTAFF-WEINEMPFEHLUNG

2016 Château Romassan Bandol Rosé Domaines Ott, Le Castellet, Frankreich

Der gegrillte Tintenfisch und die würzige Sauce Cap-Ferrat auf Tomatenbasis verlangen nach einem körperreichen, stoffigen und gleichzeitig fruchtigen Wein. Ein hochwertiger provenzalischer Rosé ist hier eine Idealbesetzung.

www.fohringer.at, € 33,50

DENIS KÖNIG

Mitten in der Wiener Innenstadt findet man die viel zitierte Pariser Lebensart in Form des Restaurants »Le Salzgries«. Der in Nizza geborene Patron Denis König zelebriert hier seine ganz persönliche Interpretation der leichten französischen Küche. Seit mehr als zwölf Jahren betreibt der Haubenkoch nun schon gemeinsam mit Ehefrau Petra das beliebte Restaurant im Herzen der Stadt und verwöhnt seine Gäste mit den großen Klassikern der französischen Küche genauso wie mit kreativen Neuinterpretationen.

Neben frischem Fisch und weiteren Köstlichkeiten aus dem Meer zaubert Denis König auch herzhaftes Fleischgerichte sowie himmlische Desserts wie Tarte au chocolat mit flüssigem Kern. An oberster Stelle steht für Denis König die Frische der Speisen. Vor allem Kräuter sind ihm wichtig, sind sie doch nach eigener Aussage seine ganz persönliche Liebeserklärung an die französische Küche.

