



Lauwarmer Tintenfischsalat mit Kartoffeln

Dieser leckere Tintenfischsalat mit Kartoffeln, fein gehackter Petersilie und frisch gepresster Zitronensaft ist eine sehr leckere Mahlzeit, welche zur jeder Jahreszeit genossen werden kann.

Zutaten

- 1 Kg Tintenfisch
- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 2 Lorbeerblätter

Für die Zitronensauce

- 1 Bund Petersilie
- Pfeffer nach Bedarf
- 60 g Olivenöl
- Salz nach Bedarf
- 60 g frisch gepresster Zitronensaft

Zubereitung

Der Tintenfisch unter fließendem Wasser waschen. Ist der Kopf noch dran, die Augen entfernen. In der Mitte des Tintenfisches den Schnabel (schwarz) entfernen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln zubereiten. Kartoffeln waschen. Kartoffeln in eine weite Pfanne mit Salzwasser geben und aufkochen lassen. Kartoffeln während ca. 30 – 40 Minuten gar kochen. Mit einer Gabel testen, ob die Kartoffeln genügend gekocht sind.

Eine weitere weite Pfanne mit Wasser und den Lorbeerblätter aufsetzen. Sobald das Wasser kocht der Tintenfisch 3 – 4 Mal in das heiße Wasser tunken. So krausen sich die Tentakeln .



Danach der ganze Tintenfisch ins Wasser geben und während ca. 40 - 50 Minuten auf mittlerer Stufe kochen. (Faustregel - pro 500 gramm 20-25 Minuten Kochzeit) Um überprüfen ob der Tintenfisch gar ist, mit der Gabel in den Tintenfisch stechen. Dringen die Zinken problemlos in den Fisch, ist er lind.

In der Zwischenzeit sind auch die Kartoffeln fertig gekocht. Diese noch warm schälen. Achtet darauf, dass ihr euch dabei nicht verbrennt. Geschälte Kartoffeln in Würfel (2-3 cm gross) schneiden. In eine Schüssel gebe.

Zubereitung der Zitornensauce

Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und mit einem kleinen Schwingbesen die Zutaten sehr gut vermengen. Wer einen Shaker hat, kann auch alle Zutaten im Schüttelbecher kräftig schütteln.



Fertigstellung

Petersilie waschen und ganz fein hacken. Tintenfisch abtropfen und ca. 10 Minuten erkalten lassen. Auf einem Küchenbrett zerschneiden. Danach alles in Würfel von ca. 2 – 3 cm schneiden und in die Schüssel mit den Kartoffeln geben.



Gehackte Petersilie hinzufügen. Sauce darüber geben und alles sorgfältig vermischen.

Der Salat ist nun essbereit und kann serviert werden.

