



---

WEINE · BRÄNDE · FEINE KOST

## **Marinierter Oktopus auf Staudensellerie und Paprika**

Zutaten:

2 vorgegarte Oktopus-Arme,  
1 Glas Zitronenconfit aus Sinzig  
(oder Zitronengras und Ingwer),  
1 Knoblauchzehe in feinen Scheiben,  
1 EL Sojasauce, 1 Staudensellerie,  
2 Spitzpaprika, Olivenöl, Pfeffer, Salz,  
1 Spritzer Orangenöl (nach Belieben)

Zubereitung

Gemüse waschen, Staudensellerie in  
feine Streifen schneiden,  
Paprika mit Sparschäler schälen,  
entkernen, in größere Streifen schneiden,  
alles in Olivenöl in einer Pfanne dünsten,

Knoblauch und Zitronenconfit mit  
Sojasauce mischen,  
Oktopus in Ringe schneiden und  
in der Mischung kurz marinieren,  
dann in einer Pfanne kurz anbraten,  
Gemüse auf einem Teller anrichten,  
würzen, den Oktopus darauf setzen  
und mit Selleriegrün dekorieren

**Weinempfehlung:**  
Sancerre „Chavignol“ 2016  
Domaine Gérard Boulay, Loire (F)



---

Weinhandlung in vino · André Zibolsky e. K. · Dortustraße 61 · 14467 Potsdam

Weine & Brände · Dortustraße 61 · 14467 Potsdam · Telefon 03 31 - 280 05 01 · mail@in-vino-potsdam.de

Feine Kost · Gutenbergstr. 23 · 14467 Potsdam · Telefon 03 31 - 58 13 98 50 · feine-kost@in-vino-potsdam.de

www.in-vino-potsdam.de

---

Finanzamt Potsdam · Steuer-Nr. 046/243/10409 · HRA 1902 · USt-IdNr. DE 256 166 429

Bankverbindung: IBAN DE 80 120 700 240 319 07 25 00 · BIC (SWIFT) DEUT DE DB 160