

## Sepia-Tomaten-Salat

500 g Sepia oder Pulpo (Krake)  
2 Schalotten, fein gewürfelt  
2 EL Olivenöl  
300 g Fleischtomaten, geschält, entkernt, grob gewürfelt  
1 Knoblauchzehe, zerquetscht  
1 Zweig Rosmarin, feingehackt  
2 cl Pastis  
2 Stangen Bleichsellerie, in 1cm dicke Würfel geschnitten  
1/2 Bund Blatt Petersilie, grob gezupft  
Salz  
Pfeffer

Sepia mit viel Wasser gründlich waschen, mit Küchentuch trocknen und in reichlich Salzwasser mindestens 1,5 Stunden weich kochen. Dem Kochwasser einen Korken begeben. Vom Kochwasser mindestens 1/4 l für den Dressing auffangen.

Nach dem Kochen von der Sepia dunkle Haut und Saugnäpfe abziehen. Die Sepia in 1cm große Würfel schneiden, pfeffern und salzen. Zur Seite stellen.

Schalotten in Olivenöl glasig dünsten. Tomaten und Knoblauch hineingeben und 5 Minuten kochen. Rosmarin zugeben, mit Pastis ablöschen, dann reduzieren, bis fast alle Flüssigkeit eingekocht ist.

Sepia mit Tomaten, Blatt Petersilie und Staudensellerie vermischen, mit dem Dressing gut vermengen und etwas durchziehen lassen.

Limonendressing:

1/4 l Fischsud (Sepiakochwasser)  
1 Limone, Saft und abgeriebene Schale  
1 TL Puderzucker  
4 EL kaltgepresstes Olivenöl  
Salz  
Pfeffer

Den Fischsud zum Kochen bringen und auf die Menge eines Esslöffels einkochen. Diesen Fischsirup mit Limonensaft, Limonenschale und Puderzucker zu einer Emulsion vermischen. Olivenöl in dünnem Strahl langsam unter ständigem Rühren zufügen bis die Sauce dickflüssig wird.