

Pulpo mit Mojo Picón

Etwas aufwändig aber sehr köstlich!

Pulpo

1 kleiner ganzer Oktopus (ca. 800 g)
1/2 Bio-Zitrone
Weißwein
1 Zwiebeln
Petersilie, Thymian
grobes Salz, Pfefferkörner
Rotweinessig
Lorbeer

Oktopus waschen und von seinen Mundwerkzeugen befreien und in einen großen Topf mit kaltem Wasser + allen übrigen Zutaten einlegen. Zum Kochen bringen und Pulpo darin ca. 35 Minuten kochen. Beim Einstechen mit dem Messer sollte er so weich wie Butter sein.

Pulpo im Sud abkühlen lassen (dauert ca. 4 Stunden).

Pulpo herausnehmen und in Stücke schneiden und auf einer Platte anrichten.

Paprikapuder, Räuchersalz und Olivenöl darüber geben.

TIPP:

Pro Person braucht man nur 1-2 Tentakel. Was vom gekochten Pulpo dann noch übrig ist, kann sehr gut eingefroren und später für einen Salat verwendet werden. Auch dem Grill ist der Oktopus ein Genuss!

Mojo Picón

6 getrocknete Tomaten
1 Knoblauchknolle (ganz frisch)
Etwas Räuchersalz und Paprikapuder
Fleur de sel
Olivenöl

Backofen auf 180°C vorheizen. Getrocknete Tomaten in lauwarmem Wasser einweichen.

Knoblauchknolle an der Spitze etwas abschneiden. Auf ein Stück Alufolie legen mit Salz bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Alufolie gut verschliessen. In den Backofen schieben und bei 180°C circa 35 Min. backen, bis der Knoblauch weich ist. Dann herausnehmen, das Päckchen öffnen und den Knoblauch etwas abkühlen lassen.

Tomaten aus dem Wasser nehmen und gut abtrocknen. In kleine Stücke schneiden. Knoblauchzehen aus der Haut drücken. Tomaten, Knoblauch und Olivenöl mit dem Pürierstab fein pürieren.