

Sommerlicher Pulpo-Salat

Der Frühsommer zieht ins Land. Entsprechend gelüstet es wieder nach sommerlichen Gaumenfreuden. Wie wäre es mit einer speziellen mediterranen Vorspeise?

Neugierig? Dann nichts wie los; Ausprobieren lohnt sich!

Gerechnet für 8 Personen als Vorspeise.

Zutaten:

1.2 kg Oktopus (gefroren)
1 Lorbeerblatt
1 x Paprikapulver
1 EL Olivenöl extra Vergine
1 Prise Fleur de sel
700 g festkochende Kartoffeln
1 x grosser Topf mit Wasser

Zubereitung:

Frühzeitig den Oktopus aus dem Gefrierschrank nehmen und langsam auftauen lassen.

Als nächstes den Oktopus zusammen mit dem Lorbeerblatt in einen mit kaltem Wasser gefüllten Topf geben und erwärmen. Halb zugedeckt mindestens eine Stunde köcheln (grössere Oktopoden benötigen etwas länger – man rechnet pro Kilo mit 45 Minuten).

Wenn sich der Oktopus beim Einstechen mit einem Holzspieß mürbe anfühlt, ist er gar. Sollte er gegen die Mitte hin noch gummig wirken, unbedingt weiter köcheln.

Parallel dazu kann man nach 15 Minuten auch die geschälten Kartoffeln im Salzwasser ansetzen und weichkochen.

Anrichten:

Nach dem Kochen den «Pulpo» zuerst auskühlen lassen. In dieser (Warte-)Zeit können die Kartoffeln in Würfel geschnitten werden. Anschliessend ist auch der Pulpo in 0.5 cm dicke Streifen zu schneiden (falls vorhanden Mund und Schnabel vom Oktopus entfernen).

Nun werden beide Komponenten zusammen auf einem flachen Teller angerichtet, mit Olivenöl beträufelt und mit Paprika und Fleur de Sel gewürzt.

Voilà, das wunderbare Sommergericht ist servierbereit!