

Gebratener Pulpo, Bratkartoffel-Salat, Mayonnaise

Für zwei Personen

Für den Pulpo:

4 vorgegarte Pulpo-Arme	2 dünne Scheiben Ingwer	1 Zitrone
1 Knoblauchzehe	1 Lorbeerblatt	3 EL Olivenöl
3 Zweige Petersilie	Salz	bunter Pfeffer

Für den Bratkartoffel-Salat:

350 g Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Bund Radieschen	2 Frühlingszwiebeln
1 Bund Schnittlauch	120 g Butterschmalz	80 ml Gemüsefond
Weißweinessig	kalte Butter	edelsüßes Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

Für die Kräuter-Mayonnaise:

1 Ei, Zimmertemperatur	1 Zitrone	1 Knoblauchzehe
1 TL Dijonsenf	120 ml Sonnenblumenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Salz	bunter Pfeffer

Für den Pulpo:

Die Pulpo-Arme kurz kalt abwaschen und trockentupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Ingwer, das Lorbeerblatt, 1-2 Zitronenscheiben sowie die geriebene Knoblauchzehe dazugeben. Nun die Pulpo-Arme in die Pfanne geben und bei geringer Hitze ca. 10-15 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Bratkartoffel-Salat:

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie leicht bräunlich sind. Radieschen in dünne Scheiben, Frühlingszwiebeln in Ringe und Schnittlauch in Röllchen schneiden. Gemüsefond zu den Kartoffeln in die Pfanne geben und schwenken, dann die Pfanne von der Platte nehmen und die Radieschen, Frühlingszwiebeln und den Schnittlauch dazu geben. Mit Salz, Pfeffer, etwas Weißweinessig und kalter Butter abschmecken.

Für die Kräuter-Mayonnaise:

Knoblauchzehe abziehen. Ein Ei, Knoblauchzehe und Senf in einen Messbecher geben. Ei mit einem Mixstab aufschlagen, währenddessen das Öl langsam eingießen. Die Komponenten sollten nun emulgieren.

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Kräuter hacken. Mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und die kleingeschnittenen Kräuter unterrühren (ohne Mixstab).

Christoph Herrmann am 09. Januar 2023