

Pulpo-Kartoffel-Salat

Für 2 Personen

350 g Pulpo	1 weiße Zwiebel	100 g Fenchel
1 Knoblauchzehe	4 EL Olivenöl	1 TL Fenchelsamen
200 ml Weißwein	1 Lorbeerblatt	1 TL Pfefferkörner
400 g Kartoffeln, fest	1/2 Bio - Zitrone	1 Bund glatte Petersilie
Salz, Pfeffer	10 schwarze Oliven	

Polpo ausnehmen und gut waschen. Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Fenchel ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch schälen. 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel, Fenchel und Fenchelsamen darin anschwitzen. Polpo und Knoblauch zufügen und ca. 3 Minuten braten, dann mit Weißwein ablöschen und aufkochen. Soviel Wasser zugeben, dass der Polpo gut bedeckt ist. Lorbeerblatt und Pfefferkörner zugeben und alles aufkochen, dann den Polpo ca. 1 Stunde leicht köcheln lassen, bis er weich ist. Den weich gekochten Polpo aus dem Topf nehmen, gut abtropfen und etwas auskühlen lassen. 400 ml des Kochfonds durch ein feines Sieb gießen und für die Vinaigrette in einem kleinen Topf auf die Hälfte reduzieren, dann abkühlen. Von der Zitrone den Saft auspressen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den reduzierten Fond mit 2 EL Olivenöl und Zitronensaft abschmecken, Petersilie zugeben, nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Polpo und Kartoffeln in ca. 2 cm große Würfel schneiden und mit der Soße gut vermischen, abschmecken und die Oliven untermischen. Der Salat kann sehr gut lauwarm serviert werden.

Vincent Klink Donnerstag, 22. Juli 2010