

Pulpo mit Spargel und Peperonata

Für zwei Personen

Für den Pulpo mit Spargel:

8 Oktopusarme, gekocht	8 Stangen grünen Spargel, gekocht	1 EL Paprikamark
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Peperonata:

1 rote Paprika, im Ofen geröstet	1 gelbe Paprika, im Ofen geröstet	1 Orange
1 Vanilleschote	4 Blätter Basilikum	Salz

Pfeffer

Für den Pulpo mit Spargel:

Die holzigen Enden des Spargels abschneiden. Den Spargel zusammen mit den vorgekochten Oktopusarmen in einer Pfanne mit Olivenöl ca. 4 Minuten anbraten. Paprikamark hinzu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Peperonata:

Die Orange heiß abwaschen und die Orangenschale abreiben. Die Orange dann halbieren und auspressen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden. Die im Ofen vorgeröstete Paprika enthäuten und zusammen mit Saft und Schale der Orange und Vanilleschote einköcheln lassen. Die Vanilleschote entfernen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Basilikum unter die Peperonata heben.

Den Pulpo mit Spargel und Peperonata auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 01. Juni 2018