

# Pulpo Asado

## Für zwei Personen

### Für den gekochten Pulpo:

|                         |                           |                                |
|-------------------------|---------------------------|--------------------------------|
| 600 g ungekochter Pulpo | 4 Stangen Staudensellerie | 1 Fenchel                      |
| 1 Karotte               | 1 Gemüsezwiebel           | $\frac{1}{2}$ Knoblauchknolle  |
| 1 Schuss Weißwein       | 1 Lorbeerblatt            | $\frac{1}{2}$ TL Pfefferkörner |
| grobes Meersalz         | 2 Weinkorken              |                                |

### Für die Marinade vom Pulpo:

|                  |                |                 |
|------------------|----------------|-----------------|
| 1 Peperoncini    | 1 Zitrone      | 1 Knoblauchzehe |
| 2 Zweige Thymian | 30 ml Olivenöl |                 |

### Für die Pimentos-Creme:

|                        |                             |                 |
|------------------------|-----------------------------|-----------------|
| 4 Pimentosfilets in Öl | 4 getrock. Öl-Tomatenfilets | 1 Knoblauchzehe |
| 1 Zitrone              | Piment-d'Espelette          | feines Meersalz |
| Olivenöl               |                             |                 |

### Für den gekochten Pulpo:

Da der Pulpo etwas länger kochen muss, wurde er 40 Minuten vor der Sendung bereits in einem angesetzten Sud vorgegart.

Für den Sud Karotte, Fenchel und Sellerie würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und ebenfalls würfeln. Pulpo waschen und mit den Gemüsewürfeln in einen ausreichend großen Topf geben. Meersalz, Pfeffer und Lorbeerblatt hinzufügen. Mit Weißwein und kaltem Wasser bedecken und zum Kochen bringen.

Cornelia Poletto gibt außerdem 2-3 Weinkorken ins Pulpowasser, damit der Pulpo zart wird. Das soll beim Kochen Glück bringen.

Die Hitze reduzieren und ca. 10-15 Minuten weiter köcheln lassen. Den Pulpo danach auskühlen lassen, damit er sich besser putzen lässt. Dann den Kopf abtrennen, ausnehmen und die weiche Haut entfernen. Die Pulpoarme zum Marinieren herausschneiden.

### Für die Marinade vom Pulpo:

Die Peperoncini klein schneiden und die Schale der Zitrone abreiben.

Thymian abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen abzupfen. Den Knoblauch abziehen und andrücken. Alles mit dem Olivenöl vermischen und die Pulpoarme darin marinieren. Eine gusseiserne Grillpfanne erhitzen und die marinierten Pulpoarme darin auf allen Seiten scharf anbraten.

### Für die Pimentos-Creme:

Knoblauch abziehen. Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen.

Pimentos, Tomaten, Knoblauch und Zitronenabrieb zusammen fein mixen. Mit Salz, Olivenöl, Piment d'Espelette und Zitronensaft abschmecken.

Pimentos-Creme auf vorgewärmten Tellern anrichten, die gegrillten Pulpoarme daneben setzen und servieren.

Cornelia Poletto am 01. Juli 2021