

# Kartoffel-Knoblauch-Gröstl mit Pulpo, Pimientos

**Für 4 Personen**

**Gröstl:**

800 g festk. Kartoffeln	Salz, Öl	Bratkartoffelgewürze
1 rote Paprikaschote	1 bis 2 Knoblauchzehen	mildes Chilisalz
12 Scheiben Fenchel	Pimientos de Padron	

**Pulpo:**

350 g vorgek. Pulpo	$\frac{1}{2}$ TL Öl	1 Lorbeerblatt
1 kl. getrock. Chilischote	1 Knoblauchzehe	Salz

**Außerdem:**

Dillspitzen

Für das Gröstl die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, schälen, auskühlen lassen und in Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne in wenig Öl anbraten. Mit Bratkartoffelgewürz, Chilisalz und Zitronenabrieb würzen. Petersilie und Schnittlauch untermischen, vom Herd nehmen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Die Paprika putzen, mit einem Sparschäler schälen und in ca. 1,5 cm große Stücke schneiden. Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in wenig Öl hell anbraten. Die Paprika dazu geben und etwas mitbraten. Mit Chilisalz würzen.

Die Fenchelscheiben in einer großen Pfanne auf beiden Seiten in wenig Öl braten, mit Chilisalz würzen.

Die Pimientos de Padrón waschen und gut trocken tupfen. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Pimientos darin bei milder Hitze rundum ein paar Minuten braten, salzen.

Pulpo: Den Pulpo in größere Stücke von ca. 4 cm schneiden. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und den Pulpo mit Lorbeer, Chilischote und Knoblauch darin ein paar Minuten anbraten, salzen.

Anrichten: Kartoffeln, Paprika und Pimientos in vertieften ovalen warmen Tellern anrichten. Seitlich je 3 Fenchelscheiben anlegen. Die Pulpostücke dazwischen stecken. Nach Belieben mit Dillspitzen garnieren.

Alfons Schuhbeck am 03. Juni 2022