

Pulpo-Gröstel

Für 4 Personen

1 Pulpo ca. 1 Kg	1 Lorbeerblatt	2 Knoblauchzehen
2 El Olivenöl	3 dünne Sch Ingwerwurzel	1 Ei (Kl. M)
200 ml Öl	Salz	150 g Vollmilch-Joghurt
1 Tl Limettenschale	2-3 Tl Limettensaft	Cayennepfeffer
400 g weißer Spargel	500 g kleine neue Kartoffeln	2 El gehackte Petersilie

Pulpo waschen und tropfnass mit dem Lorbeerblatt, 1 angedrückten Knoblauchzehe, 2 El Olivenöl, Ingwerscheiben in einen großen Topf geben. Mit Deckel bei mittlerer Hitze aufkochen. Dann bei kleiner Hitze 1-1 1/2 Stunden köcheln lassen. Ei mit 150 ml Öl und dem Knoblauch in einem schmalen Messbecher mit dem Schneidstab zu einer cremigen Mayonnaise mixen. Dabei den Schneidstab kaum bewegen und nur langsam nach oben ziehen. Joghurt unterrühren. Mit Limettenschale und -saft, Salz, und Cayennepfeffer würzen. Spargel schälen, die Enden abschneiden. Spargel längs halbieren, die halben Stangen dritteln oder vierteln. Kartoffeln halbieren, größere vierteln. Pulpo aus dem Sud nehmen, gut abtropfen und etwas abkühlen lassen. Pulpo in mundgerechte Stücke schneiden. 5 El Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Kartoffeln und Spargel darin knusprig braten. In den letzten Minuten die Pulpostücke zugeben und mitbraten. Herzhaft mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Petersilie bestreuen. Mit der Mayonnaise servieren.

Tim Mälzer am 21. 08. 2010