

# Pulpo mit Chorizo-Chips, Paprika-Mayonnaise

Für vier Personen

## Pulpo:

2 Pulpo, ca. 1 kg	1 Lorbeerblatt	1 Zehe Knoblauch
2 EL Olivenöl	1 TL Meersalz, grob	1 TL Paprikapulver, edelsüß
1 TL Paprikapulver, scharf	Olivenöl	

## Chorizochips:

8 Chorizos, klein, à ca. 45 g

## Kartoffelscheiben:

2 Kartoffeln, groß	Paprikapulver	Pizzagewürz
Öl		

## Paprika:

1 Paprika, rot	100 g Räuchermehl
----------------	-------------------

## Paprika-Mayonnaise:

1 Ei	150 ml Öl	1 Zehe Knoblauch
150 g Vollmilchjoghurt	0,5 Limette, unbehandelt	Cayennepfeffer
Paprikapulver, geräuchert	Salz	

Pulpo::

Den Pulpo waschen und tropfnass mit dem Lorbeerblatt, einer angedrückten Knoblauchzehe und Olivenöl in einen großen Topf geben. Mit dem Deckel bei mittlerer Hitze aufkochen. Dann bei kleiner Hitze eine bis eineinhalb Stunden köcheln lassen. Die Arme vom weichen Pulpo teilen und in Olivenöl knusprig anbraten. Zum Schluss mit dem Pulposud ablöschen und mit Meersalz und dem Paprikapulver bestreuen.

Chorizochips:

Die Chorizos in dünne Scheiben schneiden und portionsweise in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Kartoffelscheiben:

Die Kartoffeln schälen und mit dem Messer oder mit der Reibe in dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit Öl und Gewürzen vermischen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Die Kartoffelscheiben bestreichen, aufs Backpapier legen und im vorgeheizten Backofen circa zwölf Minuten backen.

Paprika:

Mit einem Sparschäler die Haut abschälen. Das Räuchermehl in einem Topf zum Rauchen bringen. Ein Sieb mit der geschälten Paprika darüber hängen und mit einem Deckel versehen, ohne Hitzezufuhr. Nach 30 Minuten die Paprika entnehmen, das Fleisch vom Kerngehäuse lösen und mit einem Mixer zu einem Püree verarbeiten.

Paprika-Mayonnaise:

Das Ei mit Öl und Knoblauch in einem schmalen Messbecher mit dem Schneidstab zu einer cremigen Mayonnaise mixen. Dabei den Schneidstab kaum bewegen und nur langsam nach oben ziehen. Den Joghurt unterrühren. Mit Limettenabrieb und -saft, Salz, Paprikapulver und Cayennepfeffer würzen.

Tim Mälzer am 14. September 2012