



Pulpo mit Spargel und Kartoffeln

Hol dir den Urlaub auf den Teller: Zarter Oktopus trifft auf knackigen Frühlingsspargel und goldbraun geröstete Kartoffeln. In diesem Rezept zeige ich dir, wie du den Pulpo ganz einfach in einer Cocotte butterzart schmorst und anschließend mit frischen mediterranen Zutaten in der Pfanne knusprig anbrätst. Ein echtes Gourmet-Erlebnis für zuhause!

Kochutensilien

- Topf (für die Kartoffeln)
- Cocotte (für den Pulpo)
- Pfanne

Zutaten

- 6 kleine Kartoffeln
- 1 Pulpo
- 5 Stangen weißer Spargel
- 3 Stangen grüner Spargel
- 1 Stück Ingwer
- 30 g getrocknete Tomaten
- 30 g grüne Oliven
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Zitrone
- 1 Prise Zucker
- Salz & Pfeffer
- Olivenöl



Zubereitung

Schritt 1: Pulpo schmoren Den Pulpo gründlich waschen und tropfnass in eine Cocotte (einen gusseisernen Topf) geben. 2 EL Olivenöl darübergerben, die 2 Knoblauchzehen andrücken, den Ingwer in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Lorbeerblatt hinzugeben. Bei kleiner Hitze alles abgedeckt ca. 1 bis 1,5 Stunden im eigenen Saft schmoren lassen.

Schritt 2: Kartoffeln kochen In der Zwischenzeit die Kartoffeln in Salzwasser kochen, bis sie gar sind. Anschließend abgießen, kurz ausdampfen lassen, schälen und in Viertel schneiden.

Schritt 3: Gemüse vorbereiten Den weißen Spargel schälen, den grünen Spargel waschen. Beide Spargelsorten in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Die Oliven und die getrockneten Tomaten klein schneiden und beiseitestellen.

Schritt 4: Pulpo schneiden Sobald der Pulpo weich ist, aus dem Sud nehmen und kurz abkühlen lassen. Anschließend in mundgerechte Stücke schneiden. (Tipp: Wenn es mit dem Messer schwerfällt, eignet sich hierfür auch eine saubere Küchenschere hervorragend.)

Schritt 5: In der Pfanne anbraten & anrichten Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Spargelstücke mit einer Prise Zucker darin anbraten. Die vierteligen Kartoffeln hinzugeben und mitrösten. Nach kurzer Zeit die Oliven, Tomaten und die Pulpostücke dazugeben und alles zusammen knusprig braten. Zum Schluss mit frischem Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und sofort auf Tellern anrichten.

Guten Appetit!