



„Pulpo alla Síziliana“ auf Parmesan-
Kartoffelstock mit grilliertem Spargel und einer
mediterranen Tomatensalsa

Zutaten für 4 Personen

Pulpo:

1 kg	Pulpo/Oktopus
2	Zehen Knoblauch
8	Pfefferkörner
2 Blatt	Lorbeer

Parmesanstock:

1 kg	Kartoffeln mehlig kochend
200 g	Parmesan
100 g	Butter
100 ml	Milch
50 ml	natives Olivenöl
	Salz/Pfeffer zum abschmecken

Spargel:

300 g

grüne Spargel

10 ml

Olivenöl

Salz/Pfeffer zum abschmecken

Salsa:

200 g

getrocknete Tomaten in Olivenöl

1

Zitrone

1 Zweig

Rosmarin

1 Zweig

Thymian

1 Bund

Basilikum

Salz/Pfeffer/Zucker zum
abschmecken

Zubereitung

Den Pulpo zu putzen in dem man den Kopf und das Maul entfernt.

1,5 l Wasser in einem Topf mit Lorbeer, Pfeffer, Knoblauch und etwas Salz zum Kochen bringen.

Den Pulpo hinzugeben, nochmals aufkochen und den Herd auf mittlere Temperatur stellen und den

Pulpo leicht siedend, nicht kochend eine Stunde bis 1 ½ Stunden garen.

Pulpo in kaltem Wasser abschrecken und für das Green Egg portionieren.

Kartoffeln mit der Schale in der Alufolie mit etwas Salz und Olivenöl auf dem 200g heißen Green Egg garen lassen bis sie weich sind.

Kochwasser abschütten und die Kartoffeln mit einem Kartoffelstamper grob zerstampfen.

Parmesan, Butter, Milch und Olivenöl hinzufügen und nochmal mit dem Stampfer zu einem feinen

Püree zerstampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Grüne Spargeln zu Hälfte schälen und ca. 1cm vom Strunk entfernen. Die Spargeln der Länge nach

halbieren. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl ca. 1 Stunde marinieren.

Danach auf dem Grillrost vom Green Egg grillieren.

Getrocknete Tomaten fein hacken. Kräuter und den den Abrieb von der Zitrone fein hacken alles miteinander mischen. Mit dem Öl der Tomaten zu einer cremigen Salsa herstellen. Mit dem Saft der Zitrone, Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Tip etwas Tomatenmark hinzufügen um eine bessere Farbe sowie einen intensiveren Geschmack herzustellen.