

Pulpo auf Chorizomarmelade

Zutaten

Pulpo

- 1 Stück Pulpo, ca. 1,6kg
- 5 EL Olivenöl
- 1 grob gehackter Monoknofel, alternativ, 4 Zehen
- 2 Schalotten
- 2 Zitronenscheiben

Marinade Pulpo

- Kräutermix mediterran (frisch oder TK)
- 2 EL Olivenöl
- 0,5 Monoknofel, alternativ 4 Zehen
- Meersalz, nach Geschmack

Chorizo Marmelade

- 2-3 Schalotten, sehr fein gewürfelt
- 1 Dose Schälto­maten, am besten die von Mutti (bessere gibt's nicht, das ist Italien in Dosen)
- 150-200g Chorizo-Wurst, sehr fein geschnitten
- 100g getrocknete Tomaten – unbedingt das Öl abtropfen lassen (auffangen) und fein würfeln
- 3-4 TL mediterrane Kräuter TK, alternativ:
1 TL Rosmarin, fein gehackt
2 TL frischer Thymian, fein gehackt
- 3-4 EL brauner Zucker
- 1 Msp Cayenne/ Chili
- S+P (erst am Schluss abschmecken)

Zubereitung

Chorizo Marmelade (geht auch am Vortag):

Die Chorizo bei sanfter Hitze in etwas Tomatenöl der getrockneten Tomaten auslassen und die Schalotten im entstandenen Öl anschwitzen. Sollte die Wurst zu mager sein, noch etwas vom Tomatenöl dazu geben.

Mit dem Zucker bestäuben und etwas karamelisieren lassen.

Die Tomaten in einem Sieb abgiessen und den Tomatensaft auffangen. Die Tomaten zermatschen. Ich nehme dafür die Hände, weil wir sind Griller und nicht die

Hygieneabteilung des Jung-Stilling-Krankenhauses. (Ansonsten gilt: Die Häute der Tomaten entfernen und sie Strünke wegschneiden. Das Fruchtfleisch hacken.)

Den Tomatensaft mit den Würfeln und den Kräutern dazu geben. Die Tomaten, mit Cayenne, Salz & Pfeffer abschmecken.

Einkochen lassen, bis die gewünschte Marmeladenkonsistenz erreicht ist. Evtl. nochmal mit Zucker, Cayenne und Salz abschmecken. Die Marmelade sollte süßlich, pikant schmecken.

Zubereitung Marinade

Kräuter hacken, alles vermischen. Mit Salz aufpassen, der Pulpo bringt Salz mit.

Zubereitung Pulpo:

Diese Art der Zubereitung kommt ohne zusätzliches Wasser aus. Der Pulpo gart quasi in seinem eigenen Saft. So werden die Aromen maximiert. Beschrieben wurde es durch Locatelli in seinem Buch „Made in Italy“.

Den Pulpo waschen und die Augen raustrennen (Dreiecksschnitt).

Die Beißwerkzeuge von innen heraus drücken. Lösen sich die Beißwerkzeuge nicht, hilft ein kurzer Schnitt von innen nach außen.

Den Kopfsack von innen ausräumen.

In einem großen Topf das Öl, den Knoblauch und die Schalotten und Zitronenscheiben leicht Temperatur nehmen lassen. Den Pulpo rein. Deckel drauf. Kein Wasser zugeben! Der Pulpo bringt selbst genügend Flüssigkeit mit.

Leicht simmern für 1,5h - 2h, je nach Größe des Oktopoden.

Nach dem Kochen die Arme abtrennen & den Körper und Kopfsack in schöne Stücke schneiden.

Die Haut grob entfernen oder einfach dranlassen (da bin ich nicht päpstlicher als der Papst).

Mit der Marinade vermengen.

Bei mittlerer bis hoher direkter Hitze kurz auf dem Rost aufknuspern. Er ist auf dem Rost fertig, wenn die Spitzen der Tentakel leicht knusprig sind.

Serviert auf Chorizo-marmelade.

Bilder:









