

Pulpo, Passionsfrucht, Koriander

A. Schmaus



Rezept für 4

Zutaten

1 - 1,5 kg Pulpo
 2 Zwiebeln
 5 Lorbeerblätter
 1 Knoblauchzehe
 300 ml trockener
 Weisswein
 Olivenöl
 10 frische Passionsfrüchte
 asiatische Fischsauce
 frischer Koriander
 Honig
 Salz, Pfeffer
 1 kleine rote Chili
 2 Limetten

Zubereitung

Den Pulpo gut waschen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Nun die Zwiebeln in Olivenöl glasig anschwitzen und die Knoblauchzehe (leicht angedrückt) und die Lorbeerblätter hinzugeben. Den Pulpo dazu geben und von allen Seiten kurz (ca. 1 Minute) mitbraten. Dann mit Weisswein ablöschen und den Topf in den Combi-Steam MSLQ geben und bei 100 Grad Dampf für ca. 2 Stunden garen (der Pulpo ist fertig, wenn er sich ohne Widerstand von der Fleischgabel löst). Den Sud abpassieren und den Pulpo zerteilen und abkühlen lassen. Die Passionsfrüchte auskratzen und zum Pulposud hinzugeben. Zusammen aufkochen und mit Fischsauce, Salz, Pfeffer, frischem Limettensaft und etwas Honig abschmecken. Nach eigenem Geschmack fein geschnittene Chili zufügen. Den Pulpo nun in einer Pfanne mit wenig Fett scharf angrillen und die Passionsfruchtsauce erhitzen. Den Pulpo dann in der Passionsfruchtsauce glasieren und mit frischem Koriander ausgarnieren.



Anrichten

Garstufe

Mit Vorheizen

2 Stunden | Dämpfen 100 °C