






Pulpo-Pescaccio

 Mittel  1 std  4 Personen

Zutaten

- 4 Pulpoarme, vorgegart
Art.-Nr. 83300 auf
www.deutscheesee.de/shop
- 120 g Zucker
- 2 Zitronen
- 1 Bund Basilikum
- Salz
- 40 g Keniabohnen
- 50 g Pinienkerne
- 2 Tomaten, mittelgroß
- 50 g Friséesalat
- 1 Bio-Limette
- Pfeffer
- 4 EL Olivenöl, kaltgepresst

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Zunächst Pulpoarme über Nacht langsam im Kühlschrank auftauen lassen. Für das Sorbet 120 ml Wasser mit Zucker aufkochen und abkühlen lassen. Den Saft der Zitronen auspressen, die Basilikumblätter von den Stielen zupfen und zusammen mit einer Prise Salz zum abgekühlten Zuckersirup geben. Alles fein pürieren, direkt durch ein feines Sieb passieren und in der Eismaschine frieren.

Schritt 02

Keniabohnen putzen, in Salzwasser garkochen, kalt abschrecken und in feine Röllchen schneiden. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Tomaten vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Alles beiseitestellen und nun Limettenöl vorbereiten: Dafür die Limette heiß abspülen, Schale abreiben und den Saft auspressen. Zusammen mit dem Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 03

Die dünnen Spitzen der Pulpoarme abschneiden und zum Garnieren aufbewahren. Die dicken Stücke quer halbieren und längs in etwa 2 mm dünne Scheiben schneiden, das geht am besten mit einer Küchenmaschine. Pulpo-Pescaccio anrichten: Vier flache Teller dünn mit dem Limettenöl bepinseln und die Pulposcheiben nebeneinander darauf verteilen. Mit dem restlichen Öl bepinseln und pfeffern und salzen. Bohnen, Pinienkerne, Tomatenwürfel und Friséesalat auf die Teller verteilen, jeweils eine Nocke Basilikumsorbet auf das Pescaccio geben und mit den aufbewahrten Pulpospitze garnieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür