Pulposalat

Rezept von V-ZUG AG



Tintenfisch mit Stangensellerie und Äpfeln

Zubereitung	30 Min.
Garzeit	1 Std.
Portionen	4
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

Pulpo

1 kg ganzer Pulpo, küchenfertig

etwas Salz

Vinaigrette

200 ml Olivenöl

100 ml Aceto Balsamico bianco

50 ml Apfelsaft

1 TL Zucker

1½ TL Salz

etwas Pfeffer

Salat

2 Stängel Stangensellerie

2 säuerliche Äpfel (z. B. Granny Smith)

Anrichten

1 Bund Basilikum, grob gehackt

1 Bund glattblättrige Petersilie, grob gehackt

1 unbehandelte Zitrone, etwas abgeriebene Schale und Saft

Pulpo

Pulpo mit kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen. Auf ein gelochtes Edelstahlblech legen, salzen.

Mit Dämpfen 100 °C 1 Stunde lang garen. Auskühlen lassen.

Vinaigrette

Alle Zutaten in einer Schüssel gut verrühren, abschmecken.

Salat

Stangensellerie und Äpfel in 5 mm große Würfel schneiden, zur Vinaigrette in die Schüssel geben, mischen.

Anrichten

Tentakel in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, mit den Kräutern zum Salat in die Schüssel geben, alles gut mischen. Mit etwas Zitronenschale und Saft abschmecken und kalt servieren.

Garschritte

Dämpfen 100 °C während 1 Std.

Zubehör

Edelstahlblech gelocht

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	26.01.2022