



# Pulposalat

Rezept von V-ZUG AG



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

Tintenfisch mit Stangensellerie und Äpfeln

## 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 während 1 Stunde 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

