Pulposalat

Cuisine: **Italian**
Food category: **Fish**

Author: **Janine Kühn**

Program steps

1	Combination	50 %	Termination by time	05:00 hh:mm	80 °C	50 %	

Ingredients - number of portions - 10

Name	Value	Unit
Pulpo (TK, aufgetaut)	1500	g
Zitronen	3	pcs
Lorbeerblatt	1	pcs
Knoblauchzehen	4	pcs
Olivenöl	150	ml
Bund Blattpetersilie	1	pcs
Salz	8	g
Pfeffer	2	g
Zucker	3	g
bunte Paprika	4	pcs
Stangen Staudensellerie	6	pcs

Directions

Den Pulpo im Ganzen mit einigen Zitronenscheiben, Lorbeer, 2 Knoblauchzehen und 50ml Olivenöl in einen Vakuumbeutel geben und vakuumieren. Kein Salz zugeben, der Pulpo enthält noch genügend Meerwasser. Den Puplo anschließend im Kombidämpfer sous-vide garen für 5 Stunden bei 80 °C.

Paprika und Staudensellerie in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Den kalten Pulpo ebenfalls in ca. 0,5 cm große Scheiben (Tentakel) und ca. 0,5 cm große Würfel (Rumpf) schneiden. Nicht vergessen den Schnabel vorher zu entfernen.
Den restlichen Knoblauch und die Petersilie fein hacken. Alles vorsichtig vermischen und mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker, dem Saft der Zitronen und dem Olivenöl vermischen und abschmecken.

Dazu passt frisch gebackenes Chiabatta.

Recommended accessories

Stainless wire shelving