idowa
isar · donau · wald

Pulpo-Brotsalat mit Serranoschinken und Parmesan

Zutaten für vier Personen:

Pulpo-Brotsalat

- 1 Stange Weißbrot
- 1 Stein Butter
- Rosmarin, Thymian, Balsamico und Olivenöl
- Pfeffer
- 100 g Parmesan
- 200 g beste Tomaten
- Je nach Vorliebe noch etwas Ruccola

Oktopus

- 1 kg Oktopus
- 300 ml Rotwein
- 100 ml Schwarzer Balsamico
- 30 g Salz

- 20 g Zucker
- Prise Pfeffer
- Zimtstange
- Je nach Vorliebe Basilikum
- Koriander, Fenchel, Sternanis
- Hitzebeständige Vakuumbeutel

Den Oktopus mit den anderen Zutaten in einen Vakuumbeutel geben. Mit einem Vakuumiergerät verschließen und bei circa 85 Grad für zwei Stunden in ein Wasserbad geben. Oder in einem Topf mit ausreichend Flüssigkeit – Rotwein, Gemüsebrühe und weiteren Zutaten bedecken und leicht köcheln lassen, bis der Oktopus leicht von einer Fleischgabel rutscht.

Das Brot nussgroß würfeln.

Den Rucola waschen.

Wenn der Oktopus fertig ist, das Brot in dem Stein Butter mit Rosmarin knusprig braten. Mit etwas Salz abschmecken.

Den Oktopus gut abtropfen lassen und in Stücke schneiden – Achtung! Mahlwerk raus – den Rest kann man verwenden.

Den Oktopus in eine Schüssel geben, Rucola zugeben mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken, etwas Balsamico und Olivenöl zugeben, Parmesan zugeben, nochmals abschmecken und schließlich das geröstete Brot zugeben. Oder einfach die Zutaten nacheinander in die heiße Pfanne geben.