



Pulpo gallego

8 Portionen

1 Pulpo von ca. 1000 g
1 Lorbeerblatt
1 rote Paprikaschote
3 Stängel glatte Petersilie
1 Zitrone
Olivenöl
Fleur de Sel
geräuchertes Paprikapulver

Paprika häuten und in feine Streifen oder kleine Rauten schneiden
Petersilie fein hacken
Zitrone halbieren

2-3 Liter Wasser in einem ausreichend großen Topf zum Kochen bringen. Das Lorbeerblatt und den Pulpo hineingeben, kurz aufkochen und dann knapp unter dem Siedepunkt gar ziehen lassen. Das 1 Stunde, eventuell auch etwas länger. Für die Garprobe eine Rouladennadel benutzen: lässt sie sich ohne Widerstand in die dickeren Fleischteile stechen, ist der Fisch gar. Aus dem Wasser nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Fangarme abschneiden, vom Kopf den Tintensack und den Zahn entfernen. Kopf halbieren und in Streifen schneiden. Von den Fangarmen kann man nach Belieben die Saugnäpfe abstreifen. Das empfiehlt sich bei Pulpos von mehr als 1000 g. Die Fangarme in 1-2 cm dicke Stücke schneiden. Die Stücke auf einer Platte anrichten, mit den Paprikastücken belegen und mit Olivenöl und etwas Zitronensaft beträufeln. Mit Fleur de Sel und Paprikapulver bestreuen. Zum Schluss die Petersilie darüber geben.

Die Garzeiten auch gleich großer Pulpos können sehr unterschiedlich sein. Es gibt viele Geschichten darüber und genauso viele Methoden, die Garzeit zu beeinflussen. Das geht vom Klopfen bis zum Mitkochen eines Korkens. Tatsache ist, dass tiefgefrorene Pulpos deutlich kürzere Garzeiten haben, als frische.