



Weinempfehlung vom Weingut Büchin

Cremant brut

Durch die traditionelle Flaschengärung erhält der Cremant brut eine geschmeidige Fülle mit feinem, prickelndem Abgang und beweist sich als spritziger Begleiter der marinen, mediterranen Aromen des gegrillten Pulpo.



Ostseelounge

Ostseelounge im Strandhotel Fischland
Ernst-Moritz-Arndt-Straße 6
18347 Dierhagen
Telefon 038226 520

Rezept März von Sternekoch
Pierre Nippkow



Gegrillter Pulpo | Tomaten | Barbecuesauce | Safran

Zutaten für 4 Personen

Pulpo

1 Pulpo 1,5-2 kg von **Delta Fleisch**
2 Fenchel, 4 Karotten, ½ Knollensellerie
2 Zwiebeln, 1 Lauch, 2 Zitronengras
3 Zehen Knoblauch, Ingwer
1l Weisswein, 250ml Noilly Prat, Limettensaft
Je 1 EL Koriandersaat, Fenchelsaat
1TL schwarzer Pfeffer
Etwas Lorbeer, Thymian, Estragon, Piment, Salz

Reichlich Wasser, Weisswein und Noilly Prat zum kochen bringen, Pulpo mehrmals eintauchen bis sich die arme hochrollen Gemüse & Gewürze dazu und leicht sieden lassen (nicht kochen!!!) bis der Pulpo gar ist. Ca. 1-1 ½ Stunden. Pulpo putzen, portionieren und im Green Egg grillen

Tomaten BBQ Sauce

1,5 kg Strauchtomaten, 10 Schalotten
2 Bund Frühlingszwiebeln (nur das helle verwenden), 2 Knoblauchzehen
500ml Tomatensaft, ca. 50g brauner Zucker, Sherryessig, 5g Currypulver
100g Tomaten BBQ Ketchup
Salz, Pfeffer, Worcestersauce

Strauchtomaten, Schalotten und Frühlingszwiebeln klein schneiden. Braunen Zucker karamellisieren und Schalotten, Knoblauch und Lauch anschwitzen, Currypulver dazu und kurz rösten lassen Tomaten, Saft, Sherry und Gewürze dazu und sachte köcheln lassen. Kurz vorm Schluss den BBQ Ketchup dazu geben. Sauce pürieren, passieren und nachschmecken ggf. binden.

Pulpo chips

Gegarter Pulpo, Pulpofond, Chorizo, Schalotte, Knoblauch, Thymian, Rosmarin, Xanthan zum Binden

Chorizoabschnitte, Schalotten- und Knoblauchbrunoise in Öl anschwitzen und mit Pulpofond ablöschen. Kräuter dazu und ein wenig reduzieren lassen. Dann passieren und mit Xanthan leicht abbinden. Den gegarten Pulpo (leicht angefroren) mit Hilfe einer Schneidemaschine in hauchdünne Scheiben schneiden, und durch den Pulpofond ziehen. Die glasierten Pulposcheiben im Dörrautomat über Nacht trocknen lassen.

Safrancreme

500 g Weisse Bohnen, gegart
400ml Geflügelfond, 100ml Sahne
5 Stk. Schalotten, ½ TL Safran, 1 TL Kurkuma
Balsamico bianco, Xanthan, Muskatnuss
Schalotten anschwitzen, Bohnen, Fond und Sahne dazu

geben und aufkochen. Gewürze dazu geben und nochmal ca. ½ Std. köcheln lassen Bohnen in einem Sieb abgießen (Fond aufheben) und im Thermomix pürieren. Beim Pürieren Schritt für Schritt den Fond dazu geben bis die Masse glatt ist. Mit Balsamico und Muskat nachschmecken.

Paprikagel

500g Paprikapüree, rot
100ml Tomatensaft
8g Gellan
2g Ggar Agar
Salz, Schalotten, Chili, Thymian, Rosmarin, Knoblauch

Schalotten und Knoblauch anschwitzen. Gewürze und Kräuter dazu und mit Paprikapüree/ Tomatensaft auffüllen und kurz sieden lassen. Masse passieren und abkühlen lassen Dann Gellan und Agar dazu und nochmals aufkochen und ausgießen bzw. auskühlen lassen. Paprikamasse glatt pürieren und nachschmecken

Sonstiges

Tomate „Rote Perle“ abgeschmeckt mit Olivensalz, Pfeffermischung „Melange Noir“ und Olivenöl; Frittierte Kapern, Tomatenkernöl, **Oona Caviar – Echter Schweizer Alpen Kaviar**, Ausgarnieren mit **Sweet Peeper, Basil Cress, Hummus Leaves von Koppert Cress**