

# Gegrillter Pulpo

mit Röstgemüse und Korianderdressing



## Zutaten für 4 Personen

### Pulpo

- je 3 Oregano und Thymian Zweiglein
- zirka 1,5 Kilo Pulpo
- 6 EL geröstetes Chili-Öl
- 6 EL geröstetes Knoblauch-Öl

### Röstgemüse

- 4 neue Kartoffeln
- 2 – 3 mittlere Topinambur
- 120ml geröstetes Zwiebel-Öl
- 1 Habanero-Chili  
oder 2–3 grosse Peperoncini
- 2 grosse weisse Zwiebeln
- 60ml geröstetes Chili-Öl
- 1 EL Knoblauchpüree

### Salat mit Koriander-Dressing

- 1 EL Koriandersamen, rösten  
und fein mahlen
- 1 Bund frischer Koriander, gezupft, hacken
- 1 TL Knoblauchpüree
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 1 TL Honig
- 120ml Olivenöl «extra vergine»
- 2 grosse Handvoll junge Salatblätter,  
in grobe Stücke geschnitten
- 2 Limetten

## Zubereitung

**Pulpo:** Wasser mit den Kräutern in einem grossen Topf zum Kochen bringen, wie Pastawasser salzen und den Pulpo darin 50 Minuten köcheln lassen. Mit einem Zahnstocher eine Garprobe machen. Geht er beim Anstechen ganz leicht und ohne gummigen Widerstand ins Fleisch, ist der Pulpo perfekt. Etwa 5 Minuten vor Garende eine grosse Schüssel Eiswasser zubereiten. Den fertig gegarten Pulpo aus der Pfanne nehmen und im Eiswasser abschrecken. Sobald er vollständig abgekühlt ist, in einem Plastikbeutel im Kühlschrank durchkühlen lassen.

**Röstgemüse:** Backofen auf 200 °C vorheizen. Kartoffeln ungeschält halbieren, Topinambur bürsten und in grosse Stücke schneiden, Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden, Chili bzw. Peperoncino grob hacken. Alles in eine feuerfeste Form geben, mit dem Chili-Öl, der Hälfte des Zwiebel-Öls, dem Knoblauchpüree sowie Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle mischen und in den Ofen schieben. Für zirka 30 Minuten rösten. Die Gemüse sollen innen weich und aussen etwas knusprig sein. Herausnehmen, in eine Schüssel geben.

**Salat mit Koriander-Dressing:** Während die Gemüse im Ofen schmoren, alle Zutaten für das Dressing in einer kleinen Schüssel gut vermischen und abschmecken.

**Fertigstellen:** Die Grillfunktion, bzw. Oberhitze des Backofens auf 200 °C stellen. Gleichzeitig den Grill anheizen oder eine Grillpfanne zum Aufheizen auf den Herd stellen. Die vorbereitete Gemüsemischung in feuerfester Form mit der restlichen Hälfte des Zwiebel-Öls mischen und unter die Grillhitze schieben. Während zirka 10 Minuten knusprig werden lassen. Den Pulpo mit je 6 EL Chili- und Knoblauch-Öl mischen, den angeheizten Grill (oder heisse Grillpfanne) gut ölen und Pulpo auf jeder Seite zirka 2 Minuten knusprig grillen.

Salatblätter mit der Hälfte des Koriander-Dressings gut mischen, auf 4 Teller verteilen. Röstgemüse darüber türmen. Den Pulpo darüber legen, mit dem restlichen Dressing beträufeln, Limetten halbieren und auf die Teller legen.