

WEINE
GARIBALDI
DELIKATESSEN

Polpo con patate - Lauwarmer Oktopus mit Kartoffeln

Zutaten (für 4 Personen):



Oktopus ca. 1,2 kg, möglichst frisch, tiefgefroren und in Teilen geht auch!

Für die Brühe zum Kochen des Tintenfisches:

Ca. 3 Liter Wasser
1 mittelgroße Zwiebel
2 Karotten
2 Stangen vom Stangensellerie
Petersilie (mit den Stengeln)
2 Zehen Knoblauch
ein paar Wacholderbeeren
Salz
Ca. 15 Pfefferkörner
Peperoncino (Chili)
3 Lorbeerblätter
1 Flasche Wein
1 - 3 Weinkorken

Kartoffeln festkochend ca. 500 gr.

2 Stangen vom Stangensellerie
1 Karotte
Petersilie (zum Garnieren und für die Brühe)
Olivenöl Extra Vergine
1 – 2 Zitronen
Salz
Pfeffer
evtl. Chili oder Peperoncino pulver

Zubereitung



- Brühe für den Oktopus ansetzen und zum Kochen bringen
- 1 – 3 Weinkorken (keine Granulatkorken!) zur Brühe geben (damit der Oktopus weich wird – ob dieses alte Hausrezept wirklich funktioniert, weiß keiner – aber schaden tut's nicht.)
- Oktopus reinigen, Kauwerkzeug und Augen herausdrücken bzw. schneiden, evtl. Körperbeutel innen reinigen oder ganz abschneiden
- Oktopus 3 – 5 Mal in das kochende Wasser versenken und wieder herausholen, dann erst ganz in der Brühe versenken, ca. 1 Stunde kochen
- Stangensellerie schälen und in kleine Stücke von ca. 4 mm schneiden

- Karotte in Scheibchen oder Würfelchen schneiden, kurz blanchieren
- Petersilie hacken
- Kartoffel als Ganzes mit der Schale bissfest kochen, schälen und in mundgerechte Scheiben schneiden
- Oktopus mit einem kleinen Messer testen, ob er schon weich und zart ist
- dann Herausnehmen und in mundgerechte Stücke schneiden
- Oktopus, Gemüse und Petersilie vermischen, mit Olivenöl, Salz und Zitronensaft abschmecken
- mit Chili oder Peperoncino-Pulver je nach Gusto etwas Schärfe zugeben
- schön anrichten, evtl. mit Petersilie oder einem Blatt vom Stangensellerie garnieren

Penne alla norma – Sizilianische Nudeln mit Auberginensauce

Zutaten (für 4 Personen):

500 gr. Penne
 2 Auberginen, möglichst die gesprenkelten
 1 Strauß Basilikum (zum Garnieren und für die Tomatensoße)
 50 gr. Ricotta salata

Für die Tomatensoße:

600 gr. geschälte Tomaten
 1 kl. Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 Olivenöl Extra Vergine
 Salz
 Peperoncino (Chili)
 1 Prise Zucker
 100 gr. Tomatenmark



Zubereitung

- Auberginen in flache Scheiben schneiden. Falls die Haut sehr hart ist, teilweise oder ganz schälen.
- auf beiden Seiten einsalzen und mind. 30 Minuten im Nudelsieb Wasser und Bitterstoffe ziehen lassen
- danach mit Küchenpapier gut abtrocknen
- mit etwas Olivenöl Extra Vergine einstreichen
- im Backrohr bei ca. 200° grillen. Alternativ kann man die Auberginen auch ausbacken, danach das viele Fett mit Küchenpapier abtrocknen
- Zwiebel in kleine Würfelchen schneiden und in Olivenöl glasig anbraten



- Geschälte Tomaten zugeben, dabei die weißen Strünke evtl. entfernen
- ein paar Stangen Basilikum mitkochen (und dann wieder herausnehmen)
- Tomatenmark und eine Prise Zucker zugeben, mit Salz abschmecken
- mit Chili oder Peperoncino-pulver etwas Schärfe geben.
- gebackene Auberginen zu der Tomatensoße geben
- Penne in ausreichend Wasser (3 – 5 Liter) kochen, durch Probieren darauf achten, dass sie al dente bleiben und rechtzeitig in ein Sieb abgießen
- kurz vorher eine Tasse Nudelwasser beiseite stellen, um danach der Soße die richtige Konsistenz zu geben (falls notwendig!)
- Soße und Penne vermischen, evtl. etwas Nudelwasser zugeben, wenn zu trocken
- schön anrichten, mit grober Reibe Ricotta salata (Vorsicht, sehr salzig) darüber geben
- mit Basilikum garnieren

Orangensalat mit Pistazien

Zutaten (für 4 Personen):

4 – 6 Orangen oder Blutorange
 50 gr. Pistazien, als Ganzes oder in Stückchen
 1 Schuss Cointreau-Orangenlikör
 frisches Olivenöl
 Minze (zum Garnieren)
 1 Prise Salz
 etwas Zucker
 Baiser/Meringuen



Zubereitung

- Von den Orangen Deckel und Boden abschneiden und dann mit scharfem Messer die Schale und das Weiße entfernen
- Pistazien in einer beschichteten Pfanne leicht anbraten
- Orangen in Filets oder Würfel schneiden (mundgerecht, nicht zu klein und nicht zu groß!)
- mit Cointreau, etwas Zucker, einem Spritzer Olivenöl und einer Prise Salz abschmecken
- in eine große oder entsprechend kleine Schüsseln anrichten. Die Baisers leicht zerkrümeln und darüber geben. Dann die angerösteten Pistazien darüber geben. Mit ein paar Minzblättern garnieren