

GEBRATENER PULPO MIT SELLERIEPÜREE

Zutaten - Püree

- 500 g Knollensellerie, geschält, in ca. 3 cm grossen Stücken
- 300 g mehlig kochende Kartoffeln, geschält, in ca. 3 cm grossen Stücken
- Salzwasser, siedend
- 1 dl Milch, heiss
- 50 g Butter, in Stücken
- wenig [Muskat](#)
- [Salz](#), [Pfeffer](#), nach Bedarf

Zubereitung

Püree

Sellerie und Kartoffeln im siedenden Salzwasser ca. 20 Min. weich kochen. Abtropfen, in die Pfanne zurückgeben. Milch dazugiesen, mischen, pürieren, Butter begeben, mischen, würzen.

Pulpo

Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Pulpo begeben, beidseitig je ca. 5 Min. anbraten. Artischocken begeben ca. 2 Min. mitbraten, salzen. Wein dazugiesen, aufkochen. Hitze reduzieren, Salbei, Zitronenschale und Butter begeben, mischen, würzen und auf dem Selleriepüree anrichten.

Zutaten - Pulpo

- 1 EL Olivenöl zum Braten
- 4 vorgegarte Pulpo-Tentakel, längs halbiert
- 1 Dose Artischockenherzen (ca. 120 g), abgetropft, halbiert
- ¼ TL [Salz](#)
- 1 dl Weisswein
- 1 EL [Salbei](#), gemahlen
- 1 Zitrone, abgeriebene Schale
- 1 EL Butter
- [Salz](#), [Pfeffer](#), nach Bedarf

LaCucina
TEE & GEWÜRZE
BERN UND ZÜRICH | lacucina.ch

