DREIERLEI KRAKE



Chef: Diego Ponzoni

Menù-Zutaten

100 g Polpo intero già cotto (Ganze Krake, bereits gekocht) - 1N9
10 g Olive taggiasche denocciolate (Taggiasca-Oliven, entsteint) - XL1
15 g Mini Red - Pomodori Pizzutello semisecchi pelati in olio (halbgetrocknete geschälte Pizzutello Tomaten) - XN1X
20 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC
25 g Filone di polpo e totano da affettare (Gepresste Krake und Pfeilkalmare zum Aufschneiden) - 1M1
40 g Hummus di ceci bio (Bio-Hummus aus Kichererbsen) - ZC70B
40 g Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62
5 g Dorati - TN1
q.b. Flower Mix Multicolor - 1716

Zutaten

n.B. Belgische Endivie
n.B. Petersilie
n.B. Frisch Zitronensaft
25 g Milch
n.B. Salz und Pfeffer
20 g Sellerie
70 g Kartoffeln
n.B. Bluetenmischung

Zubereitung

FÜR 1 PERSON

Für den Krakensalat: Die Krake würfelig schneiden und mit nativem Olivenöl extra, Salz, Pfeffer und etwas frischem Zitronensaft marinieren. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit nativem Olivenöl extra, Salz, Pfeffer und Petersilie würzen. Auch den Sellerie in dünne Scheiben schneiden. In einem Reisformer die Krake auf die marinierten Kartoffeln setzen und mit Sellerie und „Dorati“-Tomaten garnieren.

Für den gegrillten Tentakel: Kartoffeln kochen, durch die Kartoffelpresse drücken und in der Küchenmaschine 2–3 Minuten mit wenig heißer Milch und nativem Olivenöl extra aufschlagen, salzen und pfeffern. Die Masse in einen Spritzbeutel geben. Einen Tentakel abschneiden, in einer beschichteten Pfanne mit wenig Olivenöl extra und einer Prise Salz anbraten, bis er eine leichte Kruste hat. Das aufgeschlagene Kartoffelpüree auf den Teller geben, den gegrillten Tentakel daraufsetzen, mit ein paar Tropfen Pesto alla Genovese garnieren und mit der Blütenmischung bestreuen.

Für das Carpaccio: Die gepressten Kraken und Pfeilkalmare fein aufschneiden. Den Boden eines Blatts belgischer Endivie mit Bio-Hummus aus Kichererbsen füllen. Das Carpaccio darauflegen und mit Mini-Red-Tomaten und Taggiasca-Oliven garnieren. Zuletzt mit etwas nativem Olivenöl extra beträufeln.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)