

## 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 (Mini Red, 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.