



ROSÉWEINEMPFEHLUNG DES MONATS

2019 ROSÉWEIN
TROCKEN – WEINGUT KLOPFER

Mack
REMSTAL-MARKT



Hauptgang für 2 Personen:

SURF `N` TURF

Gegrillter Pulpo und Salsiccia

ZUTATEN

- ½ Pulpo (ca. 500-700 g)
- 2 Salsiccia
- 200 g passierte Tomaten
- 1 Bund Suppengemüse
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Zitronen
- 2 Zweige Thymian
- 1 Chili
- ½ Bund Petersilie
- Ca. 200 ml gutes Olivenöl
- Salz & Pfeffer

ANLEITUNG

- * Einen großen Topf zu $\frac{3}{4}$ mit Wasser füllen und gut salzen. Das Suppengemüse grob würfeln und in den Topf geben. 100 ml passierte Tomaten zum Sud geben, ebenso wie zwei zerdrückte Knoblauchzehen. Die Brühe aufkochen und 20 min kochen. Den Pulpo waschen und in den Sud geben und ca. 60 Minuten leicht köcheln lassen.
- * Für die Grillmarinade den Thymian fein hacken, mit Olivenöl, dem Saft und Abrieb einer Zitrone, sowie den restlichen passierten Tomaten vermengen. Die Marinade mit Salz und Pfeffer würzen und eine Knoblauchzehe dazu hinein reiben. Nach 60 Minuten mit einem kleinen Küchenmesser in den Pulpo stechen. Ist dieser weich kann er dem Sud entnommen werden und direkt in die vorbereitete Marinade eingelegt werden. Den Pulpo etwa 2-4 Stunden in der Marinade ziehen lassen.
- * Den Grill anheizen und die Salsiccia längs halbieren. Für das finale Kräuterdressing die Petersilie fein hacken und mit dem Saft und Abrieb einer Zitrone, ein feingehackter Chili und 100 ml Olivenöl vermischen. Mit Salz & Pfeffer abschmecken. Den Pulpo und die Salsiccia auf dem Grill bis zur gewünschten Bräune grillen. Den Pulpo nach dem Grillen grob klein schneiden und mit dem Kräuterdressing vermischen. Die Salsiccia auf einen Teller legen und etwas Pulpo darauf verteilen. Hierzu passt idealerweise ein knuspriges Ciabatta und ein gekühltes Glas Rosé vom Weingut Klopfer!