



# CHIARELLO

Grünes Gold aus der Chiarello-Olive



## Härdöpfelstock mit Pulpo von Franky's Kitchen

### Zutaten

- 1,5 kg Kartoffeln, mehligkochend
- 2,5 dl Milch, heiss
- 50 g Butter, in Stücken
- CHIARELLO Olivenöl, Salz, Muskat
- Optional mit Trüffelbutter, Trüffelöl, Trüffel
- Pulpo (Oktopus), frisch oder vorgekocht
- Kräuter nach Belieben

### Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und längs vierteln. Im Salzwasser offen bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten sehr weich kochen. Wasser abgiessen, Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter hin-und herbewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen. Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer zerstossen.

2. Milch und Butter (für Trüffel-Härdöpfelstock an dieser Stelle Trüffelbutter verwenden) unter Rühren mit der Kelle nach und nach zu den Kartoffeln geben. Evtl. Pfanne hin und wieder kurz auf die noch warme Platte stellen. Kurz und kräftig rühren, bis die Kartoffelmasse luftig ist und locker von der Kelle fällt, danach noch würzen. Variante als Trüffel-Härdöpfelstock: An dieser Stelle noch Trüffelöl darüber träufeln und mit Trüffeln garnieren.

3. Pulpo, frisch oder vorgekocht (detaillierte Zubereitung finden Sie auf separater Seite), in CHIARELLO Olivenöl mit Knoblauch, Thymian oder Kräutern nach Belieben ca. 1 bis 2 Minuten pro Seite scharf anbraten und auf den Härdöpfelstock setzen, garnieren und servieren.

En Guete und buon appetito!



# CHIARELLO

Grünes Gold aus der Chiarello-Olive



## Für Fortgeschrittene: Pulpo selber kochen von Franky's Kitchen

### Zutaten

- Pulpo (Oktopus) ca. 1,5 kg
- 2 Karotten
- 1 Lauchstange
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Einige Lorbeerblätter
- Etwas frischen Thymian, Meersalz

### Zubereitung

1. Am besten ist es einen tiefgekühlten Pulpo zu kaufen, welcher meistens schon ausgenommen und gereinigt ist. Durch das Tiefkühlen sind die Tentakel bereits zart.
2. Gemüse waschen und ungeschält grob schneiden. Alle Zutaten in einen Topf geben, mit Wasser auffüllen und aufkochen.
3. Sobald das Wasser kocht, den Pulpo am Kopf halten und die Tentakel ca. vier- bis fünfmal ins kochendes Wasser eintauchen. Dabei rollen sie sich leicht auf. Beim fünften Mal den kompletten Pulpo eintauchen und bei mittlerer Hitze kochen lassen.
4. Faustregel: Pro Kilogramm Pulpo ca. 1 Stunde Kochzeit einrechnen – 1,5 kg somit ca. 90 Minuten köcheln lassen. Mit einem Holzspieß testen, ob das Fleisch zart ist.
5. Hitze komplett ausschalten und den Pulpo im eigenen Kochwasser nochmals 90 Minuten ruhen lassen.
6. Sobald der Pulpo abgekühlt ist, das Fleisch zerlegen, die Tentakel auf den Grill legen und maximal 2 bis 3 Minuten grillieren. Den Pulpo nach Belieben würzen oder marinieren. Der Kopf kann beispielsweise für einen Pulposalat verwendet werden.