



## Pulpo á la Gallega - Oktopus auf gerösteten Kartoffelscheiben

Galicien liegt im Nordwesten Spaniens und hat seinen Namen von den Gallaekern, die in der Antike in dieser Region siedelten. Die galicische Sprache ist eng mit dem Portugiesischen verwandt und wird von den Einheimischen "Gallego" genannt. Pulpo á la Gallega ist eine in ganz Spanien beliebte Tapa. Der in Stücke geschnittene, vorgekochte Pulpo wird auf angerösteten Kartoffelscheiben angerichtet, er wird dazu nochmals kurz in Olivenöl gebraten und meist nur wenig gewürzt: Mit Paprika, Salz und Pfeffer. Das lässt sich gut erweitern, indem man das Olivenöl mit Knoblauch und Peperoncino aromatisiert und den Pulpo nach dem Anbraten kurz in Weisswein und Zitronensaft schwenkt. Lauwarm serviert schmeckt der Pulpo á la Gallega sowohl als Tapa und auch als kleine Hauptmahlzeit ausgezeichnet.

### Zutaten (pro Portion)

120g	Pulpo vorgegart
2	Knoblauchzehen
1	kleiner Peperoncino
1-2El	glatte Petersilie gehackt
1Tl	Pul biber (mildes Paprika)
2El	Weisswein
1El	Zitronensaft
170g	festkochende Kartoffeln (Amandine)
	Olivenöl

### Zubereitung

Kartoffeln in Salzwasser halbgar kochen (ca. 10 Minuten) und abkühlen lassen.  
Kartoffeln schälen und zu knapp 1cm dicken Scheiben schneiden.

Petersilie hacken, Peperoncino halbieren und die sehr scharfen Kerne herausschaben.  
Knoblauchzehen quetschen, dazu schlägt man mit einem Pfannenboden einmal kräftig

auf die Knoblauchzehen. Pulpo zu mundgerechten Stücken schneiden.

2El Olivenöl in eine flache Pfanne geben, Knoblauch und Peperoncino zugeben. Aufheizen bis der Knoblauch ganz leicht zu brutzeln beginnt, dünsten bis der Knoblauch leicht bräunlich wird. Dabei ab und umrühren. Knoblauch und Peperoncino aus der Pfanne nehmen und entsorgen. Petersilie und Pul biber in die Pfanne geben und 2-3 Minuten dünsten, dabei ab und zu verrühren. Temperatur etwas erhöhen und den Pulpo zugeben, salzen und kurz dünsten. Zitronensaft und Weisswein zugiessen ca. 6-7 Minuten einkochen lassen, dabei den Pulpo häufig im Jus wenden. Ev. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nebenher die Kartoffelscheiben in Olivenöl anbraten und leicht salzen.

Kartoffeln auf einem Teller auslegen und den Pulpo mit dem Jus darauf geben. Lauwarm servieren.





