Spaghetti mit Pulpo

Am häufigsten wird Pulpo vorgekocht und tiefgefroren angeboten. Meist handelt es sich um die vom Körper abgetrennten Fangarme des Oktopus. Manchmal muss man sie etwas nachrüsten, indem man die festeren Hautstücke am dickeren Ende abschält. Am besten schmoren sie in einem Fischfond, alternativ geht auch eine mit Sardellenfilets gewürzte Gemüsebrühe. Dazu passen Spaghetti mit kurz angedünsteten Tomatenstückchen, ohne Sauce, dafür mit dem Schmorsaft des Pulpos übergossen.

Zutaten (pro Portion)

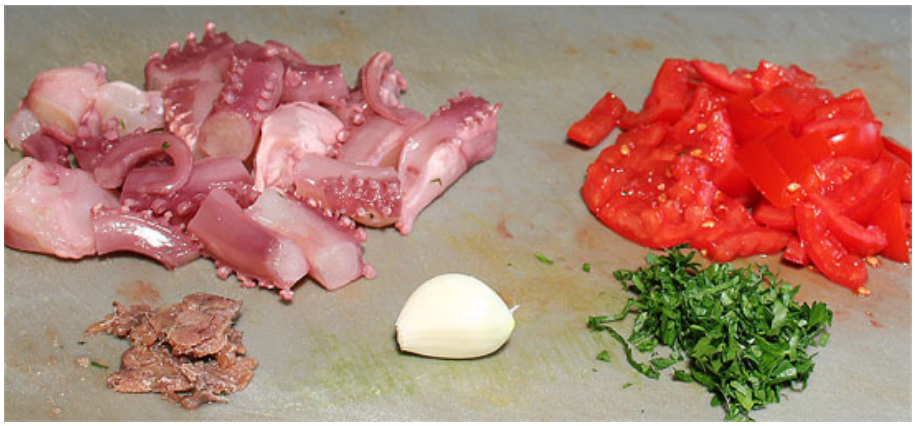
80g	Spaghetti
2-3	Picadilly-Tomaten
1	knappe handvoll glatte Petersilie
150g	Pulpo, vorgekocht TK
2	Sardellenfilets
1	Knoblauchzehe
4cl	Noilly Prat
2Tl	Zitronensaft
8cl	Gemüsebouillon
	Salz
	Olivenöl

Zubereitung

Pulpo ev. etwas nachrüsten (siehe Einleitung) und zu mundgerechten Stücken schneiden. Sardellenfilets fein hacken. Tomaten vierteln, die Kerne herausschaben und das Fruchtfleisch zu Streifen schneiden. Petersilie nicht zu fein hacken.

Pulpo in Olivenöl 3 Minuten andünsten, dabei häufig mit einer Gabel vom Pfannenboden ablösen, sie kleben sonst leicht an. Pulpo etwas zur Seite schieben und Sardellen auf die freien Fläche geben und leicht zerdrücken.

Noilly Prat und Zitronensaft zugiessen, Knoblauchzehe dazupressen, alles aufrühren und auf die Hälfte einkochen lassen. Gemüsebouillon zugiessen auf ca. 1/4 einkochen lassen.

Nebenher die Spaghetti in Salzwasser gar kochen und abgiessen. Pfanne kurz auswaschen und auf die ausgeschaltete Kochplatte zurückstellen. Tomaten und Petersilie in Olivenöl ca. 5 Minuten dünsten, die Tomatenstücke sollten nur etwas weich werden, aber nicht zerfallen. Spaghetti zugeben und in der Pfanne mit den Tomaten vermischen.

Spaghetti anrichten, den Pulpo darauflegen und mit dem Schmorsaft übergiessen.