

Pulpo Salat (Tintenfisch)

Zutaten für 4 Personen:	- x 2 Tintenfische (Pulpo) - x 1 rote Zwiebel - x 3 Lorbeerblätter - x 6 Zehen Knoblauch - x 125 ml Olivenöl, extra vergine - x 8 schwarze Oliven (möglichst entsteint) - x 1 Prise Meersalz - x ca. 20 Cherry Tomaten - x etwas Thymina / Rosmarin
-------------------------	---

Salzwasser mit in einem grossen Topf bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen.

Den geputzten und küchenfertig vorbereiteten Pulpo hineingeben und gar ziehen lassen (**nicht kochen!**). Je nach Grösse der Tintenfische dauert das 40-60 Minuten.

Nach den ersten 20 Minuten eine angedrückter Knoblauchzehe und die Lorbeerblätter mit ins Wasser geben.

Garprobe: Lässt es sich mit einem Zahnstocher mühelos auch in die dicksten Teile des Pulpo einstechen, ist das Fleisch gar und kann nun in mundgerechte Stücke geschnitten werden.

In der Zwischenzeit den restlichen Knoblauch schälen, fein hacken und in etwas Olivenöl glasig dünsten (Achtung: Der Knoblauch darf nicht braun werden, sonst schmeckt er bitter!).

Nun den in Stücke geschnittenen Pulpo in eine vorgewärmte Schüssel geben, mit Salz, Thymian und Rosmarin würzen und zum Schluss das Knoblauchöl, Oliven und Cherry Tomaten dazugeben und das restliche Olivenöl darübergiessen.