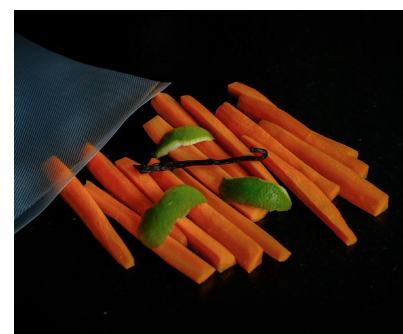
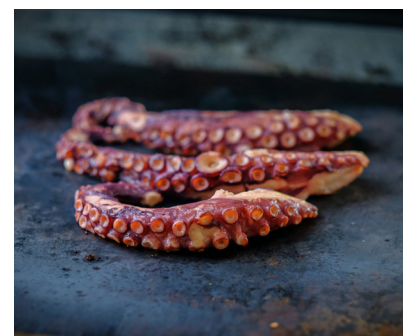


PULPO SALAT ESPUMA



ZUTATEN

Tintenfisch Tentakel
 50g Butter
 1 Bio Limette
 1 Becher Schlagsahne
 50ml Rapsöl
 Handvoll Petersilie
 Handvoll Schnittlauch
 1 TL frischer Rosmarin
 30ml Brandweinessig
 1TL Zucker/Xylit
 Spitzpaprika
 Feld/Pflücksalat
 Vanilleschote
 Karotten

ZUBEREITUNGSZEIT
 4 Stunden

ZUBEREITUNG

1. Tentakel zusammen mit Butter, etwas Limettenabrieb und einer halben Vanilleschote vakuumieren.
2. Sous Vide Bad auf 80Grad temperieren und den Tintenfisch für 4h garen.
3. Karotten in Stifte schneiden, mit Limettenabrieb und der restlichen Vanilleschote Vakuum verpacken und ebenfalls für 1h im Sous Vide Becken bei 80 Grad garen.
4. Salat waschen und in eine Schüssel geben.
5. Sud aus dem Tintenfischbeutel auffangen und durch ein Sieb in den ISI Sahnespender geben. Mit Sahne auffüllen und aktivieren.
6. Rapsöl mit Petersilie, Schnittlauch, Saft einer Limette, Xylit (Zucker) und dem Essig mixen.
7. Spitzpaprika in Ringe schneiden und in die Salatschüssel geben. Kräuterdressing untermischen.
8. Grill auf hohe direkte Hitze einregeln und Tentakel von beiden Seiten rösten.
9. Tintenfisch zusammen mit dem Salat, Vanille-Karotten und Tintenfischespuma anrichten.

Ein herrlicher Salatteller mit vielen unterschiedlichen Aromen.