

Kulinarische Kontraste

REZEPTE 2023



VON GERHARD WIESER

finedining

CASTEL

Lauwarmer Kalbskopf

mit Oktopus



Sommelière Ivana Capraro
empfiehlt passend dazu:

Grand Siècle Grande Cuvée
Maison Laurent Perrier
Reims | Champagne | Frankreich

Zutaten

für 4 Personen

Oktopus

- 400 g Oktopus
- 150 g Zwiebeln
- 80 g Karotten
- 60 g Sellerie
- 100 g Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Thymianzweig
- ½ Lorbeerblatt

Marinade für den Oktopus

- 2 EL Zitronensaft
- 50 ml Olivenöl
- Salz
- 1 Prise Peperoncino, fein gerieben
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Petersilie, fein geschnitten

Marinade

- 2 EL Essig
- 4 EL Olivenöl
- 80 g Kartoffelwürfel, gekocht
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz
- 1 EL Basilikum, fein geschnitten

Weiteres

- 400 g Kalbskopf, gekocht (vom Metzger)
- Friséesalat, gezupft
- Erbsenkresse
- Kartoffelchips, zum Garnieren
- Dillspitzen
- Korbelspitzen
- Kräuteröl

Zubereitung

Oktopus

- Oktopus putzen, im Salzwasser mit Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Tomaten, Knoblauchzehe, Thymianzweig und ½ Lorbeerblatt ca. 1 Stunde kochen lassen.
- Abschütten, etwas auskühlen lassen, von den größten Noppen und Häuten befreien und in 1 cm große Stücke schneiden.
- Den Oktopus mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz, Peperoncino, Pfeffer und Petersilie marinieren.

Marinade

- Den Essig mit Olivenöl, Kartoffelwürfel, Pfeffer, Salz und Basilikum vermischen.
- In einen kleinen Topf lauwarm machen.

Fertigstellung

- Den Kalbskopf aufschneiden, oder schon vom Metzger in Scheiben schneiden lassen, auf einen Teller geben und im Ofen leicht erwärmen.
- Den marinierten Oktopus auf den Kalbskopf verteilen.
- Den gezupften Friséesalat, Erbsenkresse, Dillspitzen und Kerbelspitzen auf den Kalbskopf verteilen und mit der warmen Marinade beträufeln.
- Mit den Kartoffelchips und Kräuteröl garnieren und servieren.

Wir wünschen Ihnen
viel Freude beim Nachkochen und
kontrastreiche Momente 2023!



Castel

www.hotel-castel.com