

## Pulpo a la Gallega

### **Zutaten** für 5 Personen

750 g Tintenfisch (Octopus sp.) frisch, Fleisch

500 ml Fischfond

5 Lorbeerblätter

5 Kartoffeln

7  $\frac{1}{2}$  EL Olivenöl extra vergine

1 TL Fleur de Sel

2  $\frac{1}{2}$  EL Paprikapulver scharf

### **Zubereitung**

Tintenfisch vom Fischhändler ausnehmen und säubern lassen. Gut abwaschen und im kaltem Fischfond mit den Lorbeerblättern zugedeckt zum Kochen bringen und auf kleiner Flamme ca. 1 Stunde köcheln lassen. Herd ausschalten und die Krake im Sud erkalten lassen.

Kartoffeln schälen und kochen. Tintenfisch herausnehmen, gut abtropfen lassen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Gekochte Kartoffeln in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Diese auf einen Holzteller legen und den Tintenfisch darauf anrichten. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Paprika bestreuen.