



www.suesse-weine.de

ZUTATEN

Für 4 Personen

Wassermelonen-Tartar mit Pulpo-Salat

Pulpo-Salat

1 Pulpo (ca. 800 - 1000g)
50 ml Weißwein
50 ml Wasser
1 Knoblauchzehe
4 Pfefferkörner
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1/2 Bund Rucola
1 - 2 TL scharfer Senf
1- 2 TL Zitronensaft
3 El Olivenöl

Pulpo abspülen und mit Wein und Wasser, der zerdrückten Knoblauchzehe und den Pfefferkörnern bedeckt etwa 1 Stunde 15 Minuten kochen. Im Sud abkühlen lassen. Rucola verlesen, abspülen, trocknen und hacken. Pulpo abtropfen lassen, Saugnäpfe abstreifen (am besten Küchenpapier dazu benutzen), die Tentakel in Scheiben schneiden. Pulpo und Rauke mischen. Senf, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Öl verrühren und mit Pulpo und Rauke mischen.

Wassermelonen-Tartar

600 g Wassermelone (ohne Kerne)
3 Stangen Staudensellerie
1 Zwiebel
1 Limette
1 - 2 EL Senfpulver
1 El Rapsöl

Melone von der Schale schneiden, ca. 2-3 mm fein würfeln. Sellerie putzen, abspülen und ebenso fein würfeln. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Sellerie- und Zwiebelwürfel in Salzwasser aufkochen und etwa 30 Sekunden kochen lassen, kalt abspülen, abtropfen und mit der Melone mischen. Limette abspülen, Schale fein abreiben und zum Tartar geben. Limettensaft auspressen, mit Senfpulver und Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Soße und Melonentatar mischen, 30 Minuten ziehen lassen.

Rezept modifiziert nach <http://www.brigitte.de/rezepte/rezepte/wassermelonen-tatar--pulpo-salat>

Weinempfehlung

Scheurebe feinherb