

Zutaten

- 1 kleiner Pulpo
- Mediterrane Salzmischung
- Olivenöl
- 4 Garnelen
- Bouillabaisse-Salz
- Zitronenöl
- Fleisch des zuvor gekochten Hummers
- Vanille-Salz
- 1 EL Butter
- 1/2 Bund Petersilie

Hauptgang

Meeresfrüchte

Entdecken Sie unser köstliches Meeresfrüchte-Rezept! Lassen Sie sich von den Aromen Italiens verführen. Jetzt bei Kochateliers nachkochen!

So wird’s gemacht:

1. Pulpo ca. 2 Std kochen bis dieser weich ist. Von Haut und Saugnäpfen befreien. Arme in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Mit mediterranen Salzmischung würzen und mit etwas Olivenöl zum Servieren erwärmen.
3. Garnelen schälen, Darm entfernen und mit dem Bouillabaisse-Salz würzen. Die Schale kann für den Hummerfond mitverwendet werden.
4. Garnelen in Olivenöl braten und mit Zitronenöl beträufeln.
5. Hummerfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Vanillesalz würzen und im Ofen mit der Butter erhitzen.
6. Spaghettini in den Teller geben. Gut mit Soße übergießen und Meeresfrüchte darauf anrichten. Mit der Petersilie ausgarnieren.