

Herdbesuche

Tintenfischragout mit Bremerhavener Blutwurst

Überraschung auf einem Viermast-Schoner



Das fertige Menü auf dem Teller.

Für unseren Herdbesuch auf der Sail hat sich Wolfgang Pade einen Smutje mitgebracht: Sohn Piet wollte unbedingt die großen Schiffe sehen. Auf der Santa Maria Manuela darf er Bohnen schnippeln. Der Papa braucht die für sein Tintenfischragout mit Bremerhavener Blutwurst. Darüber freuen sich die Offiziere des portugiesischen Viermast-Schoners.

Zutaten:

1,5 Kilo Tintenfisch (Pulpo), ca. 1½ Stunden in Wasser weich

gekocht, die Arme in Stücke geschnitten

- 2 Scheiben Blutwurst, gewürfelt und mit Mehl bestäubt angebraten
- 2 EL in Röllchen geschnittene Lauchzwiebeln
- 2 Zwiebeln, geschält und in feine Streifen geschnitten
- 300 g grüne Bohnen, gewaschen, blanchiert und abgeschreckt. Mit der Hälfte der Zwiebeln gemischt und mit Salz, Pfeffer, einem Spritzer Balsamico und Olivenöl mariniert
- 1 EL gehackten Knoblauch
- 4 EL mit Olivenöl und Knoblauch knusprig gebratene Weißbrot-Croutons
- 2 Tomaten, halbiert und in Scheiben geschnitten, mit Salz, Pfeffer, Zucker, einem Spritzer Balsamico und Olivenöl mariniert
- Olivenöl
- Zitronensaft
- Balsamico
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Basilikum

Zubereitung:

Pulpo-Stücke mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, mit den anderen Zutaten mischen. Abschmecken, mit Basilikum und Lauchzwiebelröllchen granieren. Dazu passen in Ofen gebackene Kartoffeln.



Ungewohnte Mischung: Kartoffeln, Tintenfisch, Blutwurst, Basilikum



Der Crew schmeckt's.

Quelle: http://www.radiobremen.de/fernsehen/buten_un_binnen/aktionen/herdbesuche/sail174.html