ROMANESCO/ PULPO/MOOS

SEPIACRUMBLE

125 g Mehl
80 g kalte Butter
1 Dotter
8 g Salz
16 ml Sepiatinte

Alle Zutaten rasch miteinander verkneten, ca. 2 Stunden kaltstellen. Den Teig durch ein grobes Sieb (z. B. Gemüsesieb) drücken und gleichmäßig auf einem mit Backpapier bedeckten Blech verteilen. Darauf achten, dass die Crumbles nicht übereinander liegen. Bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten backen.

ROMANESCORÖSCHEN

1 mittelgroßer Romanesco
1 EL Butter
20 g Zucker
50 ml Hendlfond
1 Prise Salz

Aus dem Romanesco ca. 40 (verschieden große) Röschen und die jungen, zarten Blätter rausschneiden. Die restlichen Röschen und den Strunk (für das Romanescopüree) aufbewahren. Die Röschen in kochendem Salzwasser ca. 1 Minute, die Blätter ca. 10 Sekunden blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Das Blanchierwasser (für das Romanescopüree) behalten.
Die restlichen Zutaten in einer Pfanne aufkochen, die Röschen und Blätter kurz vor dem Anrichten darin glasieren.

ROMANESCOPÜREE

350 g Romanesco-Reste
300 g Obers, 250 g Blanchierwasser
1 MS Muskatnuss, frisch gerieben
1 MS Cayennepfeffer

Die Romanesco-Reste mit den restlichen Zutaten ca. 20 Minuten weichkochen. Den Fond abgießen. Die festen Bestandteile mit dem Pürierstab mixen. Sollte das Püree zu fest sein, etwas Fond dazugeben und erneut mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

MOOSMAYONNAISE

1 Dotter, 10 ml weißer Balsamico
1 Prise Salz, 1/2 TL Senf
200 ml Traubenkernöl
30 g Petersil, 20 g Moos

Das Moos von der Erde befreien und mehrmals mit kaltem Wasser waschen.
Moos, Petersil und Öl mit einem Pürierstab mixen.
Die restlichen Zutaten separat miteinander verrühren. Das Moos-Öl unter kräftigem Rühren langsam einlaufen lassen.

GEBRATENER PULPO

400 g Pulpo, geputzt
Öl zum Anbraten
Salz, Cayennepfeffer

Den Pulpo in einer großzügigen Menge Öl ca. 2 Minuten scharf anbraten.
Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Salzen, pfeffern.

DEKORATION

8 große eingelegte Kapern

Sepiacrumble, Romanesco und den Pulpo anrichten, Romanescopürree und Moosmayonnaise dazugeben. Mit Moos und Kapern garnieren.