

## KRAKE UND KARTOFFELN IN ROTWEIN

Für 4 Personen • 500-600 G KRAKE • 5 EL OLIVENÖL • 1 ZWIEBEL, geschält und gehackt •  
2-3 KNOBLAUCHZEHEN, geschält und gehackt • 2-3 GEHÄUFTE EL GEHACKTE PETERSILIE •  
400 G GEHACKTE TOMATEN AUS DER DOSE • SALZ • FRISCH GEMAHLENER  
SCHWARZER PFEFFER • 1 PRISE PIRI-PIRI-PULVER • 600 G KARTOFFELN, geschält und in  
größere Stücke geschnitten • 175 ML ROTWEIN



‡ Zu meinen erstaunlichsten Entdeckungen an der Algarve gehörte dieses Gericht, und als ich wieder zu Hause war, musste ich es unbedingt gleich nachkochen. Das Brot zum Auftunken der Sauce ist ebenso wichtig wie die letzte halbe Stunde Garzeit, denn der Krake muss zuerst einmal weich werden und dann weiterbraten, bis er leicht knusprig wird – deshalb keinesfalls zu früh aus dem Ofen nehmen.



Die Fangarme des Kraken direkt unter den Augen abschneiden. Die in der Mitte zwischen den Armen liegenden harten Kauwerkzeuge ertasten und herausdrücken. Aus dem Körperbeutel die Augen ausschneiden. Den Beutel umstülpen, ohne den Tintensack zu beschädigen. Die Eingeweide herauslösen. Den Körper unter fließendem kaltem Wasser waschen. Die Haut von Körperbeutel und Fangarmen abziehen. Den Körper in dicke Ringe, die Fangarme diagonal in 6 Zentimeter lange Stücke schneiden.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. In einem Topf das Öl erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Den Knoblauch mitbraten, bis er zu duften beginnt. Die Petersilie hinzufügen, dann die Tomaten. Kräftig mit Salz, Pfeffer und dem Piri-Piri-Pulver würzen, einige Minuten köcheln lassen und gröbere Tomatenstücke mit dem Löffel zerdrücken. Den Topf vom Herd nehmen.

Kraken- und Kartoffelstücke in einer ofenfesten Form (28 x 18 cm) verteilen und die Tomatenmischung darübergeben. Den Wein in die Form gießen, alles vermischen und mit Salz würzen. Die Form mit Alufolie abdecken und für etwa 1 Stunde in den Ofen schieben, bis der Krake zart und die Kartoffeln gar sind.

Die Folie entfernen, die Temperatur auf 180 °C reduzieren und die Form für weitere 30 Minuten in den Ofen geben, bis der Inhalt schön gebräunt und die Sauce dickflüssig geworden ist. Mit etwas Brot zum Auftunken servieren.

