



Restaurant Camino kocht für Casa del Vino!

Restaurant Camino, Freischützgasse 4, 8004 Zürich, www.restaurant-camino.ch

Geschmorter Pulpo auf Salat von Artischocken & Fenchel

Vorpeise für 4 Personen

PULPO	
1 Pulpo (Oktopus), ca. 2,5 – 3 kg	gut abspülen. TIPP: Gefrorener Pulpo wird schneller weich, muss aber zuerst aufgetaut werden.
2 EL Olivenöl	in einem grossen Topf erhitzen, Pulpo hinzugeben.
1 Zweig Rosmarin	kurz darauf zusammen mit
1 Knoblauchzehe zerdrückt	und
2 Lorbeerblättern	sowie
500 ml trockenen Weisswein	hinzugeben. Nicht salzen! Den Pulpo ca. 2 bis 2,5 Stunden zugedeckt leise köcheln und anschliessend im Fond auskühlen lassen. Pulpo nun vorsichtig mit Wasser abspülen (Hautreste entfernen) und zerlegen: Kopf abnehmen (allfällige Knorpel entfernen) und das murmelgrosse Gebiss zwischen den Tentakeln entfernen. Pulpo nach Belieben in grössere oder kleinere Stücke schneiden. TIPP: Pulpo sollten tendenziell ein wenig weicher gekocht werden. Wenn sich die dicken Enden der Tentakel zusammendrücken lassen, ist der Oktopus gar.
SALAT	
16 Datterini-Tomaten	mit
etwas Olivenöl	und
Meersalz	im Ofen bei 120° leicht konfieren.
4 Artischocken roh	sehr fein schneiden oder hobeln und mit
Zitronensaft	beträufeln.
1 Fenchel roh	sehr fein schneiden oder hobeln. Artischocken und Fenchel vermengen und mit
Zitronensaft	sowie
Olivenöl	und
Salz und Pfeffer	abschmecken und kurz ziehen lassen. Pulpo auf einem Beet von Artischocke und Fenchel anrichten. Lauwarme Datterini-Tomaten dazugeben und mit
etwas Olivenöl	nochmals verfeinern.
Etwas Rucola	und
etwas Petersilie	hacken und den angerichteten Salat damit garnieren.

Weinempfehlung

PSI 2010 Parker: 92 Punkte!

CHF 36.00 / 75 cl

In der Nase, fruchtig, beerige Noten, Kirsche und blumige Nuancen. Am Gaumen komplex, intensiv, fruchtig, leicht kompottig, mit Noten von asiatischer Würze, Brom- und Heidelbeeren sowie Vanille. Gut ausbalanciert, mit schön integrierten Tanninen und einem langen Finish.



Und für Weissweinliebhaber:

Belondrade y Lurton 2013 Parker: 93 Punkte!

CHF 35.50 / 75 cl

In der Nase exotische Noten von Nektarinen und weissen Blumen. Am Gaumen Honig, Kräuter, blumig, mit leichter Süsse sowie Nuancen von Gewürzen und einer schönen Mineralität mit gut ausbalancierter Säure. Erfrischend fruchtiges, elegantes, volles Finale.

