



## Schwarzes Risotto mit Fenchel und Pulpo

Für den Pulpo:

- ½ frischer Pulpo
- 1 Bund Suppengrün
- 100 ml Nolly Prat
- 2 EL Mehl
- 2 EL Butter
- 1 TL feine Scheiben Knoblauch

1. Den Pulpo putzen und gut waschen. Das Suppengrün putzen und in haselnussgroße Würfel schneiden.
2. Pulpo, Gemüse, Nolly Prat und so viel Wasser in einen Topf geben, bis der Pulpo komplett bedeckt ist. Den Pulpo ohne Salz etw 1,5 Stunden sanft köcheln lassen. Dann sollte er weich sein. Den Pulpo aus dem Wasser nehmen und komplett abkühlen lassen.
3. Den Pulpo in mundgerechte Stücke schneiden, mehlieren und in der Butter mit dem Knoblauch knusprig braten. Salzen ist unnötig, da der Pulpo kräftig genug ist.

Für den Fenchelsalat:

- 1 Knolle Fenchel
- Abrieb und Saft von 1 unbehandelter Zitrone
- Zucker, Salz und Pfeffer
- 2 EL Rapsöl

4. Den Fenchel putzen und hauchfein hobeln. Die restlichen Zutaten dazu geben und kräftig durchkneten. Mindestens 4 Stunden ziehen lassen und noch einmal nachschmecken.

Für das Risotto:

- 4 EL Rapsöl
- 1 Schalotte, gepellt, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gepellt, fein gewürfelt
- 1 TL Thymian
- 100 g Risottoreis
- 100 ml Riesling
- 350 ml gute Geflügelbrühe
- 15 g Pulpofarbe (Tinte) vom Fischhändler
- 50 g Parmesan gerieben
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

5. Das Rapsöl in einer Kasserolle erhitzen. Schalotte, Knoblauch und Thymian darin anschwitzen. Den Reis einfüllen und ebenfalls kurz anschwitzen. Den Riesling auffüllen und komplett einkochen lassen.
6. Nun nach und nach die leicht köchelnde Geflügelbrühe samt Tinte vom Pulpo aufgießen. Dabei dürfen die Reiskörner nur knapp mit Brühe bedeckt sein. Ist die Brühe verkocht, wieder

etwas Brühe auffüllen. Dabei ständig rühren, damit sich die Stärke von den Körner löst und das Risotto cremig wird.

7. Den Vorgang solange wiederholen, bis der Reis gar ist. (etwa 25 Minuten). Dann den Herd ausstellen und Parmesan unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto sollte am Ende nicht zu fest sein sondern eher etwas „laufen“.
8. Risotto in vorgewärmte Teller geben. Fenchel und Pulpo oben drauf anrichten und sofort servieren.