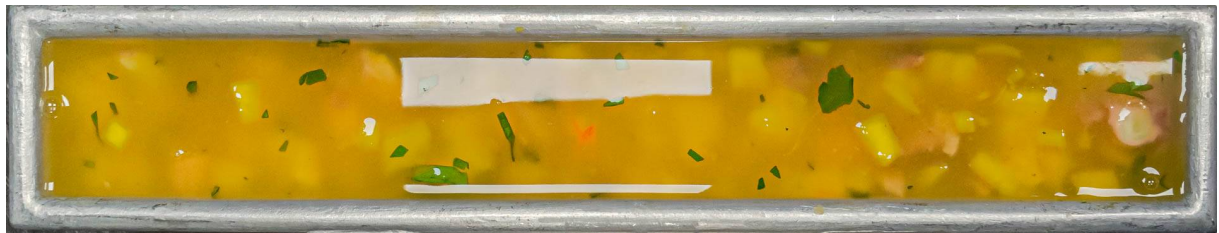


Pulpo Terrine mit Mango & Chili



- Ca. 200g Pulpo gegart (am besten Sous Vide 80/5 bzw. 70/10)
- 1x Mango voll reif
- Chili (Schärfe je nach Gusto)
- Gemüsfond oder Kalbsfond
- 1x Zitronensaft und Abrieb
- 4 „Zweige“ Petersilie
- „Aktivator“ (Salz – Zucker Mischung 5:1) einmal Anmischen und für alles verwenden
- Pfeffer
- 4g Agar Agar (für 500ml Flüssigkeit) – natürlich geht auch Gelatine

Je nach Beschaffenheit der Terrinen Form (Beschichtet, Gusseisen, Silikon) bitte schon vor dem Einfüllen an das Stürzen denken. Also Frischhaltefolie o.ä. verwenden wenn nötig.

Zubereitung

1. Fertig gegarten, kalten Pulpo in kleine Würfel (max. 1cm) schneiden
2. Mango fein Würfeln
3. Chili sehr fein schneiden
4. Petersilie inkl. Den Stängeln sehr fein schneiden
5. von der Mango die Stücke, die nicht ordentlich gewürfelt werden konnten, und den Saft vom Schneidebrett auffangen (ruhig den Mangokern über dem Behälter „ausdrücken“ und weiteren Saft auffangen)
6. Mangowürfel, Pulpostücke, Chili und Petersilie vermengen und mit Zitronenabrieb (ca. $\frac{1}{4}$), einem Spritzer Zitronensaft, Aktivator und Pfeffer abschmecken
7. Mango-Reste und Saft bis auf 500ml mit Gemüse oder Kalbsfond auffüllen. Kurz pürieren um die Mango-Reste zu zerkleinern. Agar Agar einrühren und kurz aufkochen.
8. Die Pulpo-Mango-Mischung in eine Terrinenform füllen und mit dem Sud aufgießen.
9. Mindestens 2 Stunden kalt stellen.