

Krakentopf à la Hans Martin

Hans Martin Sauer und Manuela Löffler, Darmstadt, 1.6.2020

Grundrezept (für 4 Personen):

1	frischen oder tiefgefrorenen, ganzen Kraken, ca. 1 – 1,5 kg
---	---

5 cl	Weißwein
------	----------

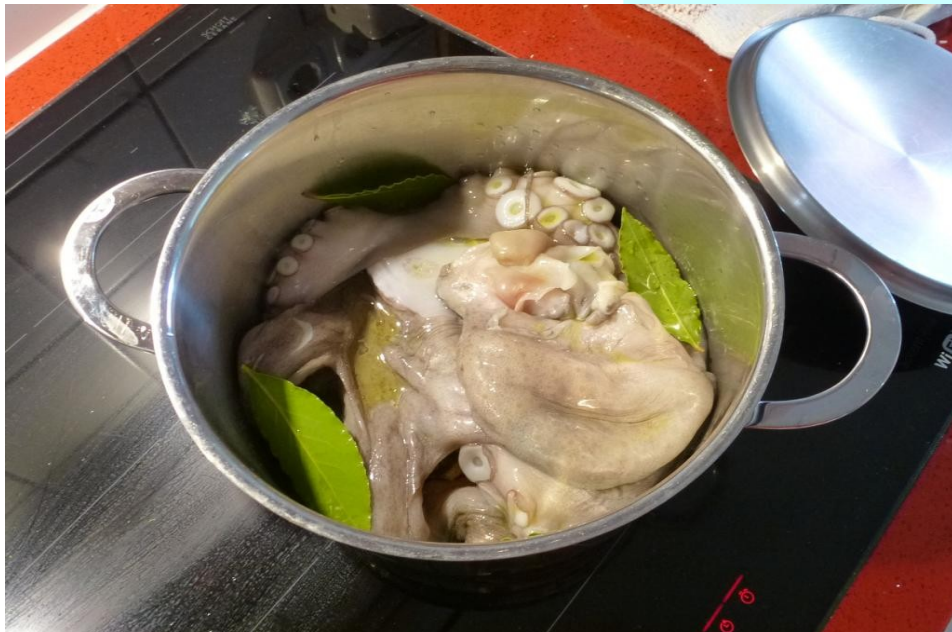
5 cl	Olivenöl
------	----------

4	Lorbeerblätter
---	----------------

Der *Oktopus* oder *Krake* gilt in den Mittelmeerländern als eine Delikatesse. Wir hatten schon vor 2 Jahren ein Rezept aufgeschrieben: „Krakentopf à la Manuela“ und bei sauerampfer-online eingestellt. Wir selbst haben es oft zubereitet und dabei auch Varianten ausprobiert. Hier nun zeigen wir eine dieser Abwandlungen.

Das Grundrezept zum Garen des Kraken ist dasselbe wie im alten Rezept. Wir haben es hier nochmals beigefügt. Die Ausführung des Krakentopfs aber ist ein wenig anders. Viel Spaß beim Nachmachen, Experimentieren und genießen!

Hans Martin & Manuela



Das Grundrezept:

Wir kaufen den Kraken in der Regel frisch in der Fischabteilung eines guten Lebensmittelsupermarktes. Dort ist er schon ausgenommen. Auch sein spitzer Schnabel, der sich auf der Unterseite zwischen den Fangarmen befindet, ist meistens schon entfernt. Mit einem scharfen Messer wird nun der Kopfsack des Kraken am Ansatz von den Fangarmen abgeschnitten. Falls der Schnabel noch drin sein sollte, kann man ihn von hinten mit dem Finger herausdrücken. Die Teile werden in kaltem Wasser gut ausgewaschen und in einen Kochtopf mit Deckel gelegt. Nun den Weißwein, etwas Olivenöl und 4 Lorbeerblätter dazugeben (aber kein Salz!) und den Kraken auf kleiner Hitze bei geschlossenem Deckel etwa 60-90 Minuten schwach köcheln lassen, bis er weich ist.

Der Krake läuft in der Hitze rotviolett an. Das Fleisch gibt auch Einiges an Flüssigkeit in den Sud ab, weshalb es nicht nötig ist, extra noch Wasser hinzuzufügen. Mit dem Weißwein und dem Öl entsteht ein aromatischer Sud, der später als Grundlage für die Soße dienen wird.

Nach dem Ende der Garzeit wird der Krake entnommen. Er darf abtropfen und etwas abkühlen. Die nun dunkelrote Haut kann man nun leicht abziehen (falls man möchte). Auch sie ist nun ganz zart. Der Kopfsack wird nun mit einem langen Messer in Ringe geschnitten. Die Fangarme werden abgeschnitten und in mundgerechte Stücke zerlegt. Man kann die Stücke auch als Meeresfrüchtesalat verwenden oder einfach in etwas Butter anbraten. Eine prima Resteverwertung, falls nicht alles gebraucht wird.



Zutaten (für 4 Personen):

1	Mittelgroße Aubergine, in Würfel geschnitten
2	Böden von gekochten Artischocken
1 Dose	Eingelegte Artischockenböden
2	Rote Spitzpaprika
1 Packg.	Blätterteig
2 EL	Butter
1 EI (geh.)	Mehl
5 cl	Milch
2 cl	Olivenöl
1	Eigelb
und natürlich	Krake und Sud aus dem Grundrezept
Je 1 TL	Geriebener Origano, Koriander, 1 gehackte Knoblauchzehe
	Peffer, Salz, wenig Chilipulver (scharf), Kurkuma

Krakentopf à la Hans Martin

Zwei mittelgroße Artischocken werden ca. 45 Minuten gekocht. Die Böden werden abgetrennt und mit der Gabel zerstampft (Bem.: die Blätter können Sie nach dem Abkühlen mit etwas Sauche Vinaigrette als Vorspeise anrichten)

Mit dem Blätterteig wird eine gebutterte Auflaufform ausgelegt. Etwas Teig für die Dekoration des Auflaufs aufheben. Einen EL Butter in einer Kasserole zerlassen. Das Mehl darin anschwitzen und mit etwas Milch und einer nicht zu knappen Suppenkelle des Krakensuds eine Bechamel herstellen. Mit Koriander, Origano, Chilipulver, Pfeffer und Salz würzen. Die zerstampften Artischockenböden werden mit der Bechamel zu einer sämigen Paste verrührt. Der gelbe Kurkuma verleiht der militärgrünen Artischockenpaste einen appetitlichen Farbton. Die Paprikastreifen, die gewürfelte Aubergine sowie die halbierten Artischockenböden aus der Dose (diese sind immer etwas säuerlich im Geschmack) werden mit etwas Öl und Butter in der Pfanne scharf angebraten. Knoblauch beigegeben, salzen und pfeffern. Das noch nicht vollständig gegarte Gemüse in die Form geben. Darüber werden nun die rotvioioletten Stücke des Kraken gelegt. Das Ganze wird mit der Bechamel übergossen und mit den übrig gebliebenen Stücken des Blätterteigs garniert. Blätterteig mit Eigelb bepinseln. 30 Minuten bei 190 °C im Umluftofen backen.



Der Krakentopf darf bei Tisch ruhig ein paar Minuten stehen und etwas abkühlen. Auch auf lauwarmer Temperatur ist dieses Gericht mit einem kühlen Rosé an heißen Sommerabenden ein köstlicher Genuß. Reste kann man am darauffolgenden Tag wieder zu einer kleinen Zwischenmahlzeit erwärmen. Im Umluftofen bleibt der Blätterteig knusprig.

