

Autor: Danilo Ange
Garzeit: 3 Stunden 40 Minuten



Zutaten

Zutaten für 6 Personen

Oktopus (Sous Vide):
900 g Oktopus

Blumenkohl-Mix (Sous Vide):
400 g Blumenkohl
200 g gekochte Kichererbsen
1 Chilischote
1 Bund Schnittlauch
Natives Olivenöl extra
Salz und Pfeffer

Anrichten:
Geräucherter Paprika

Zubereitung

Oktopus (Sous Vide):
Oktopus vakuumieren und im bei 84 °C im Wasserbad des **fusionchef** 3 Stunden Sous Vide garen. Abkühlen lassen.

Blumenkohlmix (Sous Vide):
Blumenkohl zerkleinern, mit Salz, Pfeffer, Öl würzen und vakuumieren. Bei 85 °C im Wasserbad des **fusionchef** für 40 Minuten Sous Vide garen. Abkühlen lassen. Kichererbsen, fein gehackte Chilischote, Schnittlauch, Salz, Pfeffer und Öl unter Blumenkohl geben.

Anrichten:
Den Oktopus in Stücke schneiden und mit geräucherter Paprika bestreuen. Auf einem Teller anrichten und mit dem Blumenkohl-Mix servieren.