

## Kartoffelsalat mit zweierlei Bohnen und Oktopus

Sie wissen ja: Ein Tag ohne Kartoffelsalat ist kulinarisch gesehen ein verlorener Tag. Hier eine Erinnerung an Ferien in Italien: Kartoffelsalat, wie man ihn in Ligurien liebt! Eine herrliche sommerduftende Vorspeise oder auch ein kleiner Imbiss.



### Zutaten für vier bis sechs Personen:

- 1 Oktopus (ca. 500 bis 800 g)
- 2 EL Meersalz
- 2 zerdrückte Knoblauchzehen
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Chilischote

### Für den Salat:

- 100 g Bohnenkerne
- Salz
- Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Chilischote
- ca. 1 kg festkochende Kartoffeln (Annabelle, Sieglinde)
- 500 g grüne Bohnen
- 1 weiße Zwiebel oder 2-3 Frühlingszwiebeln
- Sellerieblätter oder glatte Petersilie
- 1-2 Zitronen
- ca. 1 TL grobes Meersalz
- 3 EL Olivenöl

### Zubereitung:

- Den Oktopus kochen. Dafür in einen ausreichend großen Topf betten, Salz zufügen, Knoblauch, Lorbeer und längs aufgeschnittene Chilischote. Mit Wasser knapp bedecken und langsam ohne Deckel zum Kochen bringen. Sobald das Wasser aufwallt, die Hitze reduzieren, den Oktopus je nach Größe noch 5 bis 20 Minuten leise ziehen, auf keinen Fall wallend kochen lassen. Herd ausschalten und zugedeckt im Sud abkühlen. Dann ist er garantiert zart. Das lässt sich übrigens gut bereits am Vortag erledigen.
- Die Bohnenkerne werden eingeweicht, am besten über Nacht. Dann mit frischem Wasser aufsetzen, salzen, zerdrückten Knoblauch, Lorbeer und Chili zufügen, zum Kochen bringen und ebenfalls unter dem Siedepunkt garziehen, auf keinen Fall heftig kochen lassen – sonst bleiben sie hart.

- Grüne Bohnen putzen und in stark gesalzenem Wasser bissfest kochen.
- Kartoffeln als Pellkartoffeln garkochen. Zwiebel fein würfeln, Bohnen schräg in Streifen schneiden, Bohnenkerne abtropfen. Wenn vorhanden, Bohnenkraut vom Stiel zupfen und Oktopus in fingerbreite Stückchen schneiden – dabei Augen und Maul entfernen.
- Schließlich Bohnenkraut und reichlich Petersilie fein hacken.
- Um den Salat fertigzustellen, die Kartoffeln noch warm pellen und in Scheibchen schneiden. Es sollten alle Zutaten noch eben warm sein, wenn man sie anmacht. Den Oktopus kann man dafür in seinem Kochsud kurz erhitzen.
- Alle Zutaten in einer Schüssel mischen, mit viel Zitrone (Saft und abgeriebene Schale), grobem Meersalz, Pfeffer und Olivenöl anmachen.

**Tipp:** Möglichst ein ligurisches Olivenöl verwenden, das süßer ist als andere und milder, weniger bitter!

**Getränk:** Dazu passt natürlich auch ein Wein aus Ligurien, ein Vermentino oder Pigato.