Polpo-Kartoffelsalat von Antonio Colaianni

Anzahl:	20 Personen
Rezeptgruppe:	Vorspeise - Primi Piatti
Saison:	Ganzes Jahr
Zubereitungszeit:	ca. 1 $\frac{3}{4}$ Stunde

Zutaten und Zubereitung

1. Schritt

1 Polpo, ca. 1,5 kg schwer, gewässert und abgetrocknet

2 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe, geschält

1 mittlere Zwiebel, geviertelt

1 kleines Stück Chili, nicht zu scharf

1 kleiner Bund Thymian

In einem passenden Topf, leicht grösser als der Polpo, Olivenöl erhitzen. Knoblauch, Zwiebeln und Chili kurz mit dünsten. Thymian zugeben. Polpo zugeben, mit einem gut schliessenden Deckel bedecken. Unter dem Siedepunkt ca. 1:30 Stunden weich garen.

2. Schritt

1,3 kg kleine, neue Kartoffeln

150 g Sherrytomaten

100 g grüne Bohnen

100 g gelbe Bohnen

2 EL fein geschnittene, italienische Petersilie

Olivenöl Extra vergine

guter Weinessig oder weisser Balsamico

Kartoffeln in Salzwasser oder Steamer weichkochen. Schälen und warmhalten. Tomaten halbieren und in grosse Schüssel geben. Bohnen rüsten, dritteln, blanchieren, in Eiswasser abkühlen. Abtropfen lassen und zu den Tomaten geben. Kartoffeln und Petersilie zugeben. Grosszügig mit Olivenöl etwas Weinessig beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz schwenken und ziehen lassen. Den Polpo mit einem scharfen Messer oder Schere in 2 cm breite Stücke schneiden. Vorsichtig mit dem Kartoffelsalat mischen, gut abschmecken und noch lauwarm servieren.