

Kartoffel-Tortilla, Zucchini-Röllchen, Grillpaprika-Creme

Für zwei Personen

Für die Kartoffel-Tortilla:

6 Kartoffeln	1 Zwiebel	1 Schalotte
4 Eier	Butter	200-300 ml Speiseöl
Salz	Pfeffer	

Für die Zucchini-Röllchen:

1 Zucchini	1 eingelegte Sardine	1 TL Kapern
1 Zitrone	2 EL Frischkäse	Salz
Pfeffer		

Für die Grillpaprika-Creme:

4 rote Spitzpaprika	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Aioli:

$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 Ei	1 TL Senf
100 ml neutrales Öl	Salz	

Für den Serrano-Chip:

3 Scheiben Serrano-Schinken

Für die Brot-Taler:

2 Scheiben Baguette	25 g Manchego-Käse	Olivenöl
Salz		

Für die Garnitur:

4 grüne Oliven	4 schwarze Oliven	6 weiße Tafeltrauben
6 rote Tafeltrauben	1 Zweig Rosmarin	2 Zweige glatte Petersilie

Für die Kartoffel-Tortilla:

Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Kartoffeln schälen und in halbe Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln. Kartoffelscheiben mit Zwiebelwürfel in reichlich Öl frittieren.

Wenn die Kartoffeln Farbe bekommen haben, aus dem Fett nehmen, abtropfen lassen und in eine beschichtete Pfanne geben.

Eier verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und die Kartoffeln damit übergießen. Das Ei stocken lassen und die Kartoffel-Tortilla bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten. Vor dem Servieren eine kleine Tortilla mit einem Ausstechring ausstechen.

Schalotte abziehen, schneiden und in Butter anschwitzen. Auf Tortilla anrichten.

Für die Zucchini-Röllchen:

Zucchini waschen und trockentupfen. Mit einem Sparschäler Zucchini in feine Längsstreifen schneiden, diese leicht salzen und kurz durch die Pfanne ziehen.

Sardine und Kapern hacken. Zitrone halbieren und Saft auspressen.

Sardinen, Kapern, Frischkäse, ein Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Zucchini-streifen überlappend auslegen und mit der Creme bestreichen. Einrollen.

Für die Grillpaprika-Creme:

Paprika waschen, trockentupfen und in Hälften schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, salzen und mit einem Spritzer Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Ofen grillen, bis sie ordentlich Farbe bzw. Röstaromen bekommen haben. Von den gegrillten Paprika zwei Streifen zum Garnieren abschneiden, den Rest in einem Becher zu einer Creme pürieren. Creme mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Aioli:

Ei trennen und dabei das Eigelb auffangen. Eigelb, Senf und Öl in einen hohen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer eine Mayonnaise hochziehen. Knoblauch abziehen und hinzugeben. Aioli mit Salz abschmecken.

Für den Serrano-Chip:

Serrano-Schinken in eine Pfanne legen und mit einem Backpapier und einem Topf beschweren. Serrano-Schinken bei mittlerer Hitze langsam kross gebraten.

Für die Brot-Taler:

Aus Baguette-Scheiben kleine Kreise ausstechen, salzen. Brottaler in Olivenöl bei mittlerer Hitze kross braten. Manchego zuschneiden und Brottaler damit belegen.

Für die Garnitur:

Oliven, Tafeltrauben, Rosmarin und Petersilie als Garnitur verwenden. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Leo Holthaus am 05. April 2022