

Auberginen-Tortilla mit Pimientos de Padrón und Aioli

Für zwei Personen

Für die Tortilla:

1 große Aubergine	500 g mehligk. Kartoffeln	3 Frühlingszwiebeln
8 Eier	150 g Manchegokäse	Muskatnuss
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Pimientos:

8 Pimientos	Pflanzenöl	$\frac{1}{2}$ TL grobes Meersalz
-------------	------------	----------------------------------

Für die Aioli:

2 mittlere Knoblauchzehen	1 Zitrone	1 Ei
250 ml mildes Olivenöl	Salz	

Zur Garnitur:

30 g Brunnenkresse

Für die Tortilla:

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Aubergine waschen, in kleine Würfel schneiden und salzen. In Pfanne stark anbraten, ohne dass sie schwarz wird. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Kartoffeln schälen, abwaschen und klein würfeln. Kartoffeln in der Auberginen-Pfanne mit reichlich Olivenöl und Salz bräunen. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Kartoffeln wenden und Frühlingszwiebeln mit in Pfanne geben. Kartoffeln so lange andünsten bis sie weich sind. Kartoffeln auch auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Eier aufschlagen und in der Schüssel mit Salz und Pfeffer verquirlen.

Manchego reiben und unter Eimasse rühren. Mit Pfeffer und Salz und Muskatnuss abschmecken. Kartoffelwürfel in ein Sieb geben und das Öl herausdrücken. Das gleiche mit den Auberginen machen. Dann unter Eimasse heben. Masse in eine heiße Pfanne geben und zu Tortilla ausbacken.

Für die Pimientos:

Pimientos in der vorgeheizten Fritteuse 2-3 Minuten frittieren. Danach auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Meersalz bestreuen.

Für die Aioli:

Zitrone waschen, halbieren und eine Hälfte auspressen. Knoblauch abziehen und pressen. Ei in ein Rührgefäß aufschlagen, Knoblauch, Salz und 1 EL Zitronensaft dazu geben und mit einem Pürierstab aufmixen bis alles verquirlt ist. Weitermixen und langsam Olivenöl reinlaufen lassen bis eine feste Mayonnaise entsteht. Aioli in Spritzbeutel füllen und kurz vor Servieren auf Teller spritzen.

Zur Garnitur:

Brunnenkresse abbrausen und trockenwedeln.

Dana Schädle am 02. August 2022