

Tortilla, Pimientos de Padrón, Aioli, Salsa verde

Für zwei Personen

Für die Tortilla:

5 festk. Kartoffeln	2-3 Stg. Frühlingszwiebeln	3 große Gemüsezwiebeln
8 Eier	150 g Manchego	50 g Anchovis in Öl
100-150 g grüne Oliven	1 Bund Petersilie	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Pimientos:

100 g Pimientos	Olivenöl	Salz
-----------------	----------	------

Für die Aioli:

2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	2 Eier
1 TL Dijonsenf	200 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Salsa verde:

1 grüne Tomate	5 Pimientos	3 grüne Jalapeños
1 weiße Zwiebel	2 Knoblauchzehen	1 Limette, Saft
1 Bund Koriander	100 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Tortilla:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen Eier in Schüssel geben mit Salz und aufschlagen. Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Mit reichlich Olivenöl und etwas Salz für 5 Minuten in einer Pfanne anbraten.

Kartoffeln schälen und fein schneiden. Zu den Zwiebeln geben und noch mehr Olivenöl dazugeben. Alles 7 Minuten braten bis die Kartoffeln mehr oder weniger weich sind. Überschüssiges Olivenöl vorerst entfernen und das gebratene Gemüse zu den Eiern geben. Anchovis, Oliven, Salz und Pfeffer dazugeben und alles in der Schüssel vermengen.

Die Masse in eine Pfanne geben und von einer Seite 8 Minuten anbraten, danach 3-4 Minuten in den Ofen geben. Pfanne aus dem Ofen nehmen und nun von der anderen Seite wenige Minuten in der Pfanne braten.

Zum Schluss Manchego darüber reiben.

Für die Pimientos:

Pimientos mit Olivenöl und mit Salz scharf anbraten.

Für die Aioli:

Die Eier trennen und Eigelbe auffangen. Knoblauch abziehen Eigelbe, Knoblauch, Zitronensaft, Senf und etwas Öl pürieren. Dann langsam das restliche Öl während des Mixens einlaufen lassen, dabei den Stabmixer stetig heben.

Für die Salsa verde:

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Tomate halbieren und Strunk entfernen. Zwiebel, Tomate, Pimientos und Jalapeños mit etwas Olivenöl für 10 Minuten im Ofen rösten. Aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen.

Koriander abbrausen und trockenwedeln. Tomate, Jalapeños, Zwiebel, Knoblauch, Limettensaft, Koriander, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einen Multizerkleinerer geben und mixen.

Nimo Radtke am 03. Februar 2025