

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. August 2022** ▪  
**Vorspeise mit Johann Lafer**



**Dana Schädle**

**Auberginen-Tortilla mit Pimientos de Padrón und Aioli**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Tortilla:**

1 große Aubergine  
 500 g mehligkochende Kartoffeln  
 3 Frühlingszwiebeln  
 8 Eier  
 150 g Manchegokäse  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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. Manhego 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:**

8 Pimientos  
 Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren  
 ½ TL grobes Meersalz

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

**Für die Aioli:**

2 mittlere Knoblauchzehen  
 1 Zitrone  
 1 Ei  
 250 ml mildes Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle

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:**

30 g Brunnenkresse

Brunnenkresse abbrausen und trockenwedeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.