

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. Februar 2025** ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Nimo Radtke

Spanische Tortilla mit Pimientos de Padrón, Aioli und Salsa verde

Zutaten für zwei Personen

Für die Tortilla:

5 festkochende Kartoffeln
 2-3 Stangen Frühlingszwiebeln
 3 große Gemüsezwiebeln
 8 Eier
 150 g Manchego
 50 g in Öl eingelegte Anchovis
 100-150 g grüne Oliven, ohne Stein
 1 Bund Petersilie
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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:

100 g Pimientos
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Pimientos mit Olivenöl und mit Salz scharf anbraten.

Für die Aioli:

2 Knoblauchzehen
 ½ Zitrone, Saft
 2 Eier
 1 TL Dijonsenf
 200 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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:

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

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

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.