

Es gibt kaum ein anderes Kartoffelgericht, das so lecker schmeckt, so leicht zu kochen ist und auf so vielfältige Weise eingesetzt werden kann wie die Tortilla española. Kleine Kuchenstücke davon zählen zu den Tapas; ganze runde Tortillas aus kleinen Pfannen sind eine beliebte Beilage, und wenn eine richtige fette Torte in der größten Pfanne gebraten wird, ist das ein veritables Hautgericht. Außerdem: Diese spanische Tortilla funktioniert mit fast jeder Kartoffelsorte. Wobei sie am leckersten wird, wenn man diese kleinen ungeschälten Kartoffeln von den Kanaren verwendet, neue Kartoffeln vom Markt mit Schale (z.B. Annabell), ebenfalls ungeschälte Drillinge oder eine Sorte, die für Pommes vorgesehen ist.

Natürlich spielen die Kartoffeln die Hauptrolle. Außer denen brauchst du nur noch Eier, Zwiebeln oder Schalotten und natürlich Knoblauch. Sowie reichlich Olivenöl. Denn die Kartoffeln werden vor der Weiterverarbeitung quasi frittiert. Gehen wir die Sache mal für eine normale 28-Zentimeter-Pfanne. Apropos: Die Pfanne sollte einen möglichst hohen Rand haben.

Die Zutaten:

ca. 600 g Kartoffeln

3 ~ 4 Eier

1 mittelgroße Zwiebel ODER

2 Schalotten

1 ~ 2 Knoblauchzehen

Salz, schwarzer Pfeffer

Die Zubereitung:

Du brauchst am Ende Kartoffelstücke, die ungefähr so groß sind wie Spielwürfel. Je nach der Größe der Knollen reicht es also, die zu halbieren oder zu vierteln, oder sie müssen entsprechend zerlegt werden. Bei allen neuen Kartoffeln empfiehlt es sich, die Schale dranzulassen und die Dinger vorher gründlich abzubürsten. Die Kartoffelwürfel werden zunächst in kaltem, ordentlich gesalzenem Wasser aufgesetzt und rund 12 Minuten blanchiert. Dann musst du sie sehr gut abtropfen lassen und anschließend sogar mit dem Küchenhandtuch trocken tupfen. In der Pfanne erwärmst du so viel Olivenöl, dass sich ein gut doppeltdaumendicker Spiegel ergibt. Nimm ein gutes Olivenöl und achte darauf, dass es nicht zu heiß wird. Klassische Probe: Steck einen Holzspieß ins Öl – wenn sich am Holz Bläschen bilden, ist es richtig. In diesem Öl musst du nun die Kartoffelwürfel gar sieden. Sie

sollten dabei eine leicht goldgelbe Kruste bilden. Sind sie fertig, hol sie mit dem Schaumlöffel aus der Pfanne und lass sie sehr gut auf Küchenpapier abtropfen. Hast du einen Ölfiler, kannst du das wertvolle Olivenöl hindurch schicken und wiederverwenden. Jedenfalls sollte vor dem nächsten Schritt nur noch ein leichter Ölfilm in der Pfanne stehen.

Schneide die Zwiebeln bzw. Schalotten und Knoblauchzehe sehr fein und lass sie in der Pfanne anschwitzen. Verquirle die Eier mit ein wenig Milch und würze sie mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle. Gib dann die Kartoffelwürfel in die Pfanne und vermisch sie mit den Zwiebeln bzw. Schalotten und dem Knoblauch. Die Kochplatte sollte etwa auf Stufe 4 bis maximal 5 stehen, wenn du die Eiermilch angießt. Lass sie zwischen den Kartoffeln stocken. Wenn nur noch oben ein wenig Flüssigkeit steht, drehst du die Platte auf 2 und setzt einen gut schließenden Deckel auf die Pfanne. So wird die Tortilla española in rund 10 bis 12 Minuten fertig. Sie kommt dann aus der Pfanne auf einen passend großen Teller und wird bei Bedarf mit Salz und Pfeffer nachgewürzt.

Zum Servieren schneidest du die Tortilla in Achtel. Als Hauptgericht kannst du sie mit gegrilltem Gemüse, frittierten spanischen Pfefferschoten oder einem bunten Blattsalat begleiten.