

Toby Nambur's Tortilla Rezept

Rezept für Basisteig einer Tortilla:

1,5 kg festkochende Kartoffeln
3 faustgroße Zwiebeln
3 Knoblauchzehen (nicht zwingend...nach Bedarf)
10 Eier
Salz, schwarzer Pfeffer
1 Liter Öl (Rapsöl o. Sonnenblumenöl)

Kartoffeln & Zwiebeln schälen und in ca. 1-2 cm große Würfel schneiden.
Beides in Öl frittieren (nicht so lang wie bei Pommes...Kartoffeln sollten noch nicht kross sein, weil die Kartoffeln dann zu viel Wasser verlieren und die Tortilla dann zu trocken wird.)
Kartoffel-Zwiebelmischung dann etwas abkühlen lassen.

10 Eier in ein großes Gefäß rein (Topf/Salatschüssel/Backschüssel oder ähnliches).

Knoblauch kurz anbraten.

Nun alles zusammenmischen, salzen und Pfeffern und 10 min stehen lassen, damit alles ein wenig durchziehen kann.

Wer will kann an diesem Punkt seine Tortilla veredeln, variieren usw. Passen tut fast alles. in unserem Fall haben wir für eine Tortilla Lauch, Lauchzwiebel und Lachs angebraten und für die andere Spitzpaprika und Chili. Spinat Schafskäse oder Süßkartoffel Kürbis Curry funktioniert auch super.....

Nun den Teig in eine hochwandige beschichtete absolut anback-resistente Pfanne (!!!) geben und gleichmäßig verteilen und ein wenig rühren und schütteln damit sich keine Luftlöcher bilden können (auf keinen Fall Edelstahl/Alu/Gus Pfanne, da der Teig sonst festbacken würde und sich die Tortilla nicht drehen lässt).

Auf niedriger bis mittlerer Temperatur mit Deckel ca. 15 min backen. Nach 5-10 min Backzeit durch drehende Rüttelbewegung der Pfanne Teig lösen...evtl. mit Pfannenwender vom Rand der Pfanne leicht lösen. 5-10 min weiterbacken. Nun die Tortilla drehen mit am besten exakt passendem Teller. Das muss mit sehr schnell geschehen da Pfanne sehr schwer ist und sonst alles aufm Boden liegt.

Nach hoffentlich erfolgreichem Wenden der Tortilla von der anderen Seite nochmal 10 min backen.

Farbe sollte goldbraun sein!! Vor dem anschneiden der Tortilla am besten noch 15 min stehen lassen.

Dazu Alioli:

2 Eier
Handvoll frische Petersilie
2-3 Knoblauchzehen
Salz
300 ml Sonnenblumenöl
50 ml mildes Olivenöl

Eier, Petersilie Knoblauch etwas Salz und Olivenöl in ein hohes schmales Gefäß geben.

Nun mit Pürierstab pürieren und langsam das Sonnenblumenöl mit dazu geben bis eine Emulsion entsteht.....die Konsistenz sollte in etwa wie bei Mayonnaise sein... evtl. etwas nachsalzen...ab in Kühlschrank

Dazu Guacamole:

2 weiche Avocados
2 Tomaten
2 Zehen Knoblauch
1 kleine Zwiebel
frischer Koriander & Petersilie
Jalapeno und Piri Piri Chilli
Zitrone
Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer

Avocados Tomaten und Zwiebeln fein würfeln, Koriander Petersilie und Chilli fein hacken und alles in ein Gefäß geben. Knoblauch reinquetschen. etwas Olivenöl und Saft von einer Zitrone dazu und mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Gut durchrühren (nicht pürieren) Im Kühlschrank ca 20 min ziehen lassen....in den halben Avocadoschalen anrichten....sieht geil aus!;)

GUTEN APPETIT!