

# Tortilla Española - mehr als ein Kartoffelomelett



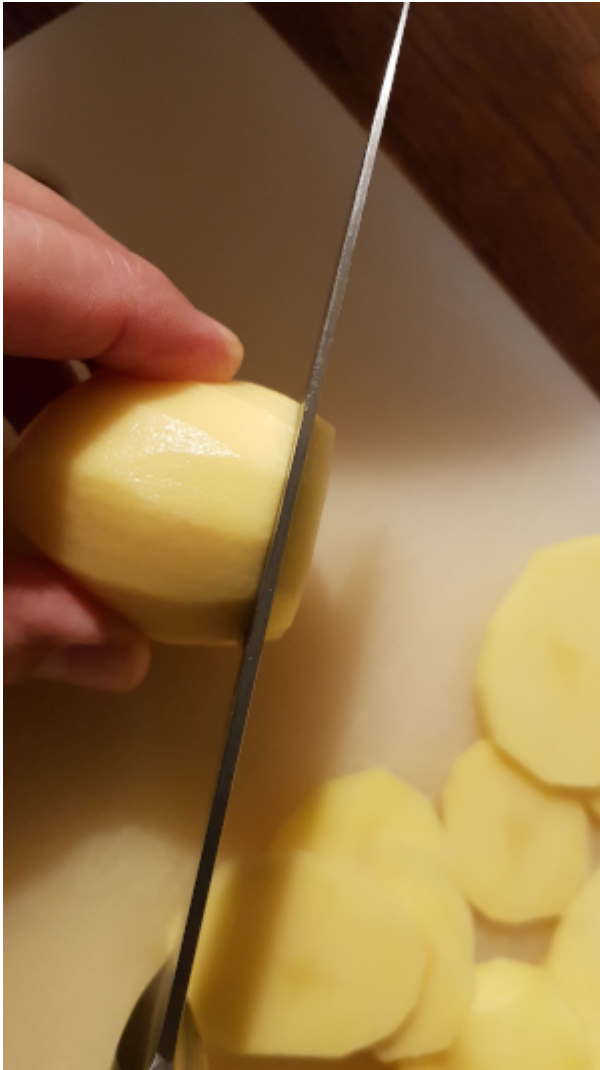
## Tortilla española

Das Ganze ist mehr als die Summe seiner Teile. Das schmeckt man sehr deutlich bei einer Tortilla española, einem der Klassiker der spanischen Küche. In meiner WG in Salamanca haben mir Justa und Inés beigebracht, wie es geht. Wichtig finde ich nach vielen, vielen Tortillas, die ich mittlerweile gebrutzelt habe: a) eine gute, schwere Antihaf-Pfanne, b) nicht am und beim Öl zu sparen, c) die Faustformel: 1 mittleres bis großes Ei pro 100 gr. Kartoffeln, d) die Kartoffeln wirklich ziemlich dünn (dünner als Bratkartoffeln) zu braten, e) Kartoffeln möglichst nicht anbräunen.

Die optimale Tortilla, die dann gleich gegessen werden sollte, ist innen noch eine Spur flüssig. Will man sie aber nicht gleich (ganz) aufessen, ist es ratsam, die Masse ganz durchzugaren und stocken zu lassen.

Die Tortilla auf dem Bild ist zu dunkel geraten. Je heller, desto besser.

- 1 kg bereits geschälte Kartoffeln, ca. 1,3 kg „brutto“
- 10 Eier
- 2 mittlere Zwiebeln, gehackt
- nicht zu knapp Olivenöl (virgen extra)
- einen kräftigen Schuss Milch (optional)
- Salz, Pfeffer
- ein großer Teller o.ä. zum Wenden.



Die geschälten Kartoffeln werden in ca. 3 mm dicke Scheiben geschnitten. Damit sie in der Pfanne weniger aneinander kleben, kann man die geschnittenen Kartoffeln noch einmal kurz waschen, um die Stärke von der Oberfläche zu entfernen. In einer großen, nicht zu flachen Pfanne (ca. 28 cm für die hier angegebene Menge) bedeckt man den Boden großzügig mit Olivenöl. In diesem werden die schon mit Salz und Pfeffer gewürzten Kartoffelscheiben bei gelegentlichem Wenden und kleiner bis mittlerer Hitze langsam gegart. Das kann insgesamt gut 40 Minuten oder auch länger dauern.



Nach 10 bis 20 Minuten gibt man die gehackten Zwiebeln zugegeben und mit den Kartoffeln gegart. Wichtig: Es werden KEINE Bratkartoffeln, Röststoffe sind diesmal unerwünscht. Zwischenrein probieren, ob die Kartoffeln angenehm gesalzen sind. Sind sie aus Versehen zu salzig geworden, später bei der Eimasse Salz entsprechend sparsam verwenden. Nun gibt man die Eier in eine große Rührschüssel, verquirlt diese gut mit einem ordentlichen Schuss Milch (optional, so bleibt die Tortilla etwas saftiger).



Wenn die Kartoffeln mit den Zwiebeln gar sind, gibt man diese mit dem Öl in die kalte Eimasse und vermengt alles gut miteinander, so dass zwischen allen Kartoffelscheiben auch etwas Eimasse gelangt. Nicht zu kräftig rühren, sonst zerbrechen die garen Kartoffelscheiben zu sehr. Wer sich vor zu viel Öl fürchtet (oder definitiv zu viel in die Pfanne gegeben hat), kann zuvor das überschüssige Öl abgießen. Anschließend gibt man die Masse zurück in die beschichtete Pfanne (ggf. wieder ein wenig Öl rein) und lässt die Tortilla bei kleiner Hitze langsam stocken. Wenn die Ränder schon sichtbar und ein, zwei Zentimeter vom Rand her gestockt sind, beginnt das eigentliche Abenteuer: die „vuelta de la tortilla“: das Wenden.

Dazu stürzt man den Pfanneninhalte auf einen flachen Teller, der einen größeren Durchmesser als die Pfanne hat. Da es manchmal zu „Kollateralschaden“ kommt, kann man das über der Spüle machen. Anschließend lässt man die gestürzte Tortilla wieder vorsichtig zurück in die

Pfanne gleiten (das erfordert etwas Feingefühl, damit sie hinterher gleichmäßig dick in der Pfanne liegt), um sie auf kleiner Hitze noch ein paar Minuten stocken zu lassen.

Auf den zwischenzeitlich gereinigten „Wendeteller“ stürzen und bald servieren.

Ein Trick ist, eine zuvor erhitzte und dünn mit Öl benetzte, gleich große Pfanne zu nehmen. Statt Teller, dann wird einfach in der zweiten Pfanne fertig gegart.

Die Tortilla schmeckt auch zimmerwarm und bleibt am leckersten, wenn sie nie im Kühlschrank war. Ob man sie mit Mayonnaise isst, ist Geschmacksache und für manche ein Stilbruch. In Spanien werden auch bis zu 10 cm dicke Tortillas angeboten, oder sie werden (wie eine Torte) mit Chorizo, gekochten Schinken und Käse, Thunfisch oder anderen Experimenten gefüllt.

Dazu: frisches Weißbrot, Jamón Serrano, Oliven oder einfach: nichts.