

PATATAS BRAVAS MIT AIOLI

| spanische wilde Kartoffeln mit frischer Knoblauchmajo |

GESAMTZEIT	15 Minuten	ARBEITZEIT	15 Minuten	REGION	Spanien
		PASSENDER DRINK	Bier, Wein		
		SAISON	ganzjährig		
		ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN			
Patatas Bravas		Aioli			
- 8	Kartoffeln	- 2	Knoblauchzehen		
-	grobes Meersalz	- 200 ml	Sonnenblumenöl		
- 1 L	pflanzliches Öl	- 2 TL	Zitronensaft		
		- 1	Eigelb		
		-	Meersalz		
<p>Patatas Bravas sind das spanische „Born to be wild“ Gefühl. Wilde Kartoffeln. In kleine Dreiecke geschnitten. Snoop Dog, Wiz Khalifa und Bruno Mars hätten gesagt: Small, wild and frittiert. Aber wie auch immer - Dieser spanische Kartoffelklassiker ist ein fester Bestandteil der Tapaskultur. Und solange neben Datteln im Speckmantel, Pimentos und Aioli auch Patatas Bravas auftauchen, gilt für spanische Tapas das selbe Motto wie einst für ein bekanntes Fußballteam aus dem Kino: „Alles ist gut, solange du wild bist. bzw. für uns: Alles ist gut, solange du wild (isst).</p> <p>Das Schöne ist, dass Tapas in der Regel sehr schnell zubereitet wer-</p>		<p>den können. Das gilt auch für unsere Patatas Bravas. Kartoffeln klein schneiden, frittieren, braten und würzen. Fertig. Wenn doch bloß alles so einfach wäre. Frittiert wird dabei übrigens traditionell in Olivenöl. Doch wir wissen alle, dass ein zu stark erhitztes Olivenöl nicht gesund ist. Deshalb greifen wir hier in dem Rezept auf pflanzliches Öl zurück.</p> <p>Wir verwenden in unserem Rezept übrigens die valencianische Variante. Das bedeutet, dass die Soße in diesem Fall aus Aioli besteht. Das ist allerdings Geschmackssache. In anderen Teilen des Landes wird auch die berühmte scharfe Soße „Salsa brava“ dazu serviert, die unter anderem aus Tomaten und Chili besteht“.</p> <p>Tapas kann man sinngemäß übrigens ungefähr so übersetzen: “kleine Portion eines Nahrungsmittels, das man als Beilage zu einem Getränk serviert”. “kleine Portion eines Nahrungsmittels, das man als Beilage zu einem Getränk serviert”. Und das Getränk besteht in Spanien klassischerweise aus Bier oder Wein. Hinter der Entstehungsgeschichte von Tapas steckt übrigens eine witzig Geschichte. Die gibt es aber mal an einer anderen Stelle.</p> <p>Wichtiger ist diese Information: Tapas isst man immer in guter Gesellschaft - aber passt bloß auf eure Freunde auf. Wenn Ihr selber zu viel quatscht, dann kann es sein, das der Teller mit den Patatas Bravas bereits leer ist. Denn diese Tapas sind nicht nur einer der preisgünstigsten - sondern auch mit die beliebtesten.</p>			

2 Knoblauchzehen - 200 ml Sonnenblumenöl - 2 TL Zitronensaft - 1 Eigelb - Meersalz

AIOLI

Für die Aioli den Knoblauch schälen und so fein wie möglich zerkleinern (am besten mit einer Presse). Das Ei vom Eigelb trennen. Knoblauch und Eigelb in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen vermengen. Nach und nach das Öl hinzugießen bis eine Crème entsteht. Noch etwas Zitronensaft und Salz untermixen und beiseite stellen.

8 Kartoffeln - grobes Meersalz - 1 l pflanzliches Öl

**PATATAS
BRAVAS**

Das pflanzliche Öl in einer Pfanne/Wok/Fritteuse stark erhitzen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das Fett in der Pfanne ist heiß genug, wenn man einen Holzlöffel hineintunkt und sich an diesem Bläschen bilden. Dann die Kartoffeln im heißen Öl baden und ca. 3-5 Minuten schön goldbraun frittieren.

Auf einem Küchentuch das Fett abtropfen lassen, mit groben Meersalz würzen und zusammen mit dem Aioli servieren.

TIPP

Patatas Bravas werden in Spanien klassischerweise als Tapas mit anderen kleinen Speisen zusammen serviert und mit Freunden gegessen. Also am Besten einladen, kochen und genießen!