Patatas Bravas - Spanische Ofenkartoffeln

Patatas Bravas sind frittierte oder im Ofen geröstete Kartoffelwürfel, die an einer pikanten Sauce serviert werden. Ein kleiner Trick macht die Ofenkartoffeln besonders knusprig: Sie werden in Wasser mit Zugabe von Backpulver vorgekocht, das lässt das Pektin in der Kartoffel aufbrechen und sorgt dafür, dass die Stärke an die Oberfläche tritt, was wiederum für eine besondere Knusprigkeit sorgt.

Die Salsa Brava kommt im Original ohne Tomaten aus, doch ist sie eine Bereicherung der Salsa, die auch in Spanien gerne mit weiteren Zutaten ergänzt wird. Paprika und Chili gehören immer dazu, und meist auch Zwiebel und Knoblauch. Ein Schuss Sherry und etwas Honig setzen der Salsa ein kleines Geschmackskrönchen auf.

Zutaten (pro Portion)

300g	Kartoffeln, festkochend
1Tl	Backpulver
1/2Tl	Salz
2El	Olivenöl
	(für jede weitere Portion nur 1El Öl zugeben)

Salsa Brava:

30g	rote Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1Tl	Paprika mild
1-2Msp	Chilipulver
4cl	Sherry
2El	Passata di Pomodoro
1/2Tl	Honig
1Tl	weisser Balsamico
	Salz
2El	Olivenöl

Zubereitung

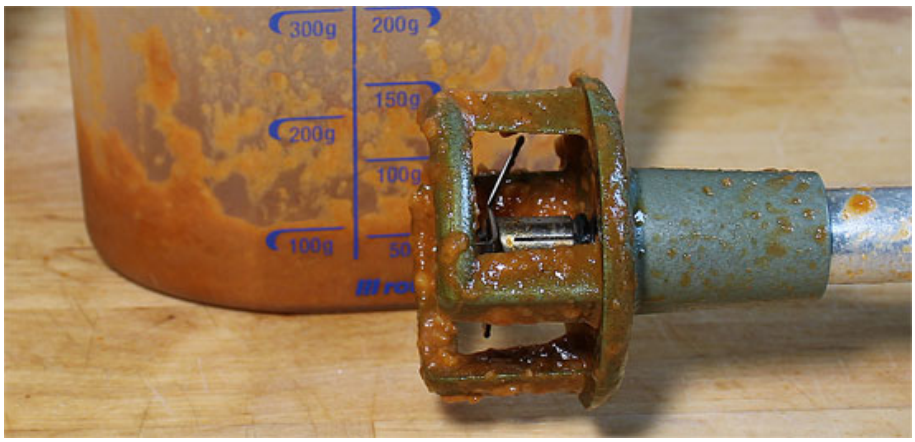
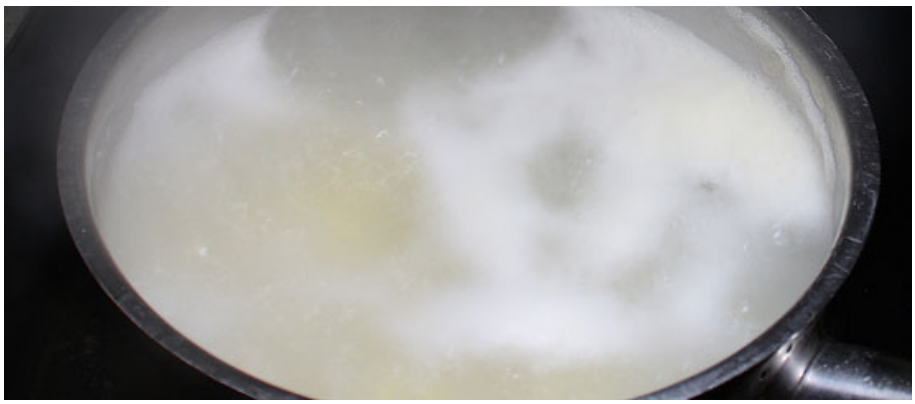
Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Zusammen in Olivenöl andünsten, Paprika und 1Msp Chilipulver zugeben und 3 Minuten weiterdünsten. Mit Sherry ablöschen, Passata zugeben, salzen (knapp 1/2Tl) und 10 Minuten köcheln lassen.

Sauce in einem hohen Gefäss (damits nicht spritzt) pürieren und ins Pfännchen zurückgeben. Essig und Honig einrühren. Mit Salz und Chilipulver abschmecken, 2-3 Minuten leicht köcheln lassen. Vorsicht: Die Schärfe des Chilis macht sich erst nach ca. 1 Minute bemerkbar. Salsa beiseite stellen und vor dem Anrichten nochmals leicht aufwärmen.

Eine Pfanne mit Wasser aufsetzen, 1 Tl Backpulver zugeben und aufkochen. Vorsicht: Wenn das Wasser zu kochen beginnt, schäumt es stark auf. Kartoffeln schälen, zu ca. 2cm grossen Würfeln schneiden und 5 Minuten kochen. Kartoffeln in ein Sieb abgiessen und 10 Minuten ausdampfen lassen.

Ofen auf 220° vorheizen.

Kartoffelklötze noch warm mit Olivenöl und Salz vermischen. Im Ofen 30-35 Minuten backen. Kartoffeln mit der Salsa Brava anrichten und mit Oliven und eingelegten Gemüsen garnieren.


300g
200g
150g
200g
100g
100g
50