

Auberginen, Kartoffeln, Tomaten mit Feta von Ronja

Nidecker

Mengen für 90 Personen

Tags: Vegetarisch

72 Stück Tomaten	in 1cm grosse Würfel geschnitten. Die Tomaten 30 min in einem Sieb abtropfen lassen.
9.0 Stück Zwiebeln	am bestene eine Rote und fein geschnitten
1.8 dl Essig	z.B. Weissweinessig
4.5 Bund Petersilie, frische	
135 g Chilischoten	oder 2 El Sriracha Tomaten, Zwiebeln, Essig, Peterli, Chilli und Salz in einer Schüssel vermengen und beiseitestellen.
36 Stück Auberginen	in 3cm grosse Würfel geschnitten und mit 3 TL Salz bestreuen und 30 Minuten abtropfen lassen, um ihnen einen Teil ihres Wasser zu entziehen. Danach auf einen teller mit Küchenpapier geben und trocken tupfen.
4.5 Liter Olivenöl	
5.4 Liter Rapsöl	400ml und das Rapsöl/ Sonnenblumenöl in eine grosse Pfanne gewesen - das Öl sollte 1cm hoch stehen, falls nötig noch etwas mehr zugeben. Das öl kräftig erhitzen und die Auberginen darin portionsweise 3-4 Minuten braten, bis sie goldbraun sind. mit einer Schaumkelle herausheben, aich Küchenpapier abtropfen lassen und warm stellen, währen ddie nächste Portion gebraten wird. Das öl durchfiltern und abkühlen lassen, dann in einem Glas aufbewahren - es lässt sich für weitere Frittierbäder verwenden. Die Pfanne auswischen.
10.8 kg Kartoffeln festkochend	In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und die in 3mm dünnen Scheiben geschnittenen und geschälten Kartoffeln 3min blanchieren. In ein sieb abgiessen, unter fliessendem Wasser kalt abschrecken und gut abtropfenlassen. In der Pfanne Olivenöl bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen. Die Kartoffeln hineingeben, mit 1 kräftiger prise Salz und pfeffer würzen und 10 min braten, bis sie goldbraun sind. Hin und wieder durchschwenken. Vom Herd nehmen
1.44 kg Tahina	
6.75 dl Zitronensaft	
18 Stück Knoblauchzehen	zerdrückt. Die tahinipaste in einer Schüssel mit 120ml Wasser, 3 El Zitronensaft, dem Knoblauch und 1 Prise Salz zu einer dicken giessfähigen Sauce verrühren. Die Hälfte der Sauche über die KArtoffeln giessen und die Auberginen darauf verteilen. Mit der restlichen Sauce übergiessen und mit den Toamten bedecken.
4.5 kg Feta (griechischer Schafskäse)	oder nach belieben. èber die Tomaten bröseln und servieren.
1.8 kg Basilikum	1 Bund für die Deko