

Tapasrezepte:

- Datteln im Speckmantel
- Pimientos de Padrón (gebratene grüne Paprika)
- Patates Braves
- Albondigas (Hackfleischbällchen) in Tomatensoße
- Papas Arrugadas (kleine Kartoffeln mit Salzkruste)
- Seeteufelspieße mit Speck
- Gambas in Knoblauch Weißweinsauce
- Balsamico Charlotten
- Knoblauchbrot
- Hähnchenleber in Sherrysauce
- Salat von geröstetem Paprika
- Aioli
- Mojo
- Mojo rojo
- Oliven
- Baguette
- Käse-, Schinken-, Wurstplatte
- gesalzene Mandeln
- Nachspeise Flan

Datteln im Speckmantel

18 Stück Datteln (entsteint)
9 Scheiben Frühstücksspeck
135 Gramm Ziegenfrischkäse
(18 Zahnstocher)

Zubereitung

1. Die Datteln ein wenig aufschneiden und mit Ziegenfrischkäse füllen.
2. Den Speck in der Mitte durchschneiden und je eine halbe Scheibe um die Datteln wickeln. Mit einem Zahnstocher feststecken.
3. Die Datteln im Speckmantel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 200 Grad etwa 10 Minuten lang backen. Alternativ können sie auch in einer Pfanne geröstet oder auf dem Grill zubereitet werden.

Pimientos de Padrón (gebratene grüne Paprika)

Zutaten

27 Pimientos de Padrón

Olivenöl

Fleur de Sel (grobes)

Zubereitung

Die Paprika waschen, Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Paprika darin rundum braten, bis die Haut Blasen wirft, ein paar dunkle Stellen schaden nicht. Auf einem Teller anrichten, mit Fleur de Sel bestreuen und sofort servieren.

Patates Braves

- Vier mittelgroße Kartoffeln
- Meersalz
- Natives Olivenöl extra
- 1 – 2 Knoblauchzehen

Zubereitung

Zuerst schälst du die Kartoffeln, schneidest sie in kleine, mundgerechte Stücke und weichst sie für etwa 15 Minuten in heißem Wasser ein.

Danach gründlich abtrocknen, die Kartoffeln auf ein Backblech legen und mit extra nativem Olivenöl und frischem, gehacktem Knoblauch beträufeln.

Dann alles für ca. 25 Minuten in den vorgeheizten (220°C) Ofen geben, bis die Kartoffeln durchgegart und goldbraun sind.

Albondigas (Hackfleischbällchen) in Tomatensoße

Zutaten

250 g Hackfleisch, gemischtes
10 g Pinienkerne, (gehackt)
1 Knoblauchzehen, (gepresst)
1 Ei
1/2 EL Paniermehl
1 EL Petersilie
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer, frisch aus der Mühle

Für die Sauce:

1 mittelgroße Zwiebeln
1 1/2 Knoblauchzehen
1 TL Thymian (getrocknet, flache TL)
1 Lorbeerblätter
1/2 TL Zucker
200 g Tomaten, zerkleinert
1/2 TL Gemüsebrühe, (instant)
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer, frisch aus der Mühle
1/2 Chilischote, getrocknete frisch aus der Mühle oder fein gehackt
1 EL Olivenöl

Zubereitung Hackfleischbällchen

Hackfleischbällchen zubereitet: Dafür verknetet man 250 g gemischtes Hackfleisch mit 10 g gehackten Pinienkernen, eine gepresste Knoblauchzehe sowie einem Ei. Neben Salz und Pfeffer werden auch 1/2 Esslöffel Paniermehl und etwas gehackte Petersilie untergemengt. Dann folgt das Formen der etwa walnussgroßen Fleischbällchen, wobei die Masse etwa für 20 Stück ausreichen sollte.

Im Anschluss brät man die Bällchen in etwas Olivenöl gleichmäßig bei mittlerer Hitze an, bis sie nicht mehr in ihre Einzelteile zerfallen können. Dann kann man sie aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller o. a. aufbewahren.

Sauce

Im Anschluss nutzt man das in der Pfanne verbliebene Olivenöl, um darin die feingeschnittenen Zwiebelwürfel sowie 1 1/2 in feine Scheiben geschnittene Knoblauchzehen für die Sauce glasig zu dünsten.

Im nächsten Schritt gibt man 1 TL getrockneten Thymian und ein Lorbeerblatt hinzu. Nach etwa zwei Minuten folgt die Zugabe von 1/2 TL Zucker und 200 g zerkleinerte Tomaten.

Wenn die Sauce einmal aufgekocht ist, kann man sie mit Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe und etwas Chili abschmecken. Dann darf die Sauce noch für ca. 20 Minuten bei niedrigerer Temperatur weiter vor sich hin köcheln, bis sie eine sämige Konsistenz besitzt. Erst zum Schluss gibt man die Hackfleischbällchen dazu.

Dazu serviert man geröstetes Weißbrot oder Bagutte.

Papas Arrugadas

Zutaten

30 mehlig kochende kleine Kartoffeln

Meersalz (auf 500 g Kartoffeln 2 EL Meersalz)

Zubereitung

Zunächst werden die Kartoffeln gründlich gewaschen. Anschließend werden sie in einen Topf gegeben und bis zur Hälfte mit Wasser bedeckt.

Jetzt wird über die Kartoffeln grobes Meersalz gestreut. Für 500 g Kartoffeln werden 2 Esslöffel Salz benötigt.

Ist dies geschehen, wird der Topf entweder offen stehen gelassen oder zwischen Topfrand und Deckel ein zusammengefaltetes Küchentuch gelegt. Dadurch kann das Wasser beim Kochen verdampfen. Nun wird das Wasser im Topf zum Kochen gebracht. Die Koch- und Garzeit beträgt dann rund 20 Minuten – Runzeloptik und Salzkruste benötigen dann nochmals einige Zeit.

Klassisch korrekt kochen Papas bis das Salzwasser mit der Zeit durch den Kochvorgang völlig verdampft ist. Ist kein Wasser mehr im Topf, werden die Kartoffeln auf niedriger Flamme etwa 20 bis 30 Minuten getrocknet, bis sie schließlich komplett runzelig sind. Aber Vorsicht: Damit nichts anbrennt, sollten Sie die Topf stets im Blick behalten!

Seeteufelspieße mit Speck

Zutaten

500 g Seeteufelfilet (oder ein anderer weißer, festfleischiger Fisch)
1 großes Ciabatta-Brot
ca. 20 Kirschtomaten
8 Rosmarin-Zweige
3 Knoblauchzehen
Olivenöl
Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
16 Scheiben milder, durchzogener Speck
2 EL reifer Aceto balsamico

Zubereitung

Backofen auf 220 Grad vorheizen, Backblech mit Backpapier belegen. Fisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Die Rinde vom Ciabatta-Brot schneiden, Innenleben ebenfalls in 3 cm große Würfel schneiden. Kirschtomaten waschen, abtropfen lassen. Fisch, Tomaten und Brot in eine Schüssel geben. Die Nadeln von den Rosmarin-Zweigen – bis auf ein Büschel an der Spitze – mit den Fingern abstreifen. Das Ende der Spieße mit einem scharfen Messer zuspitzen.

Die Hälfte der Rosmarinnadeln mit dem Knoblauch fein hacken (restlichen Rosmarin für etwas Anderes verwenden). Mit 6 EL Olivenöl und einer Prise Salz vermischen. Diese Mischung zum Fisch geben, mit den Fingern gut durchmischen. Fisch, Brot und Tomaten abwechselnd auf die Spieße stecken, nochmals etwas salzen und pfeffern. Falls das Aufspießen schwierig ist, die Rosmarinzweige nochmals anspitzen. Es sollten am Ende 8 Spieße herauskommen. Die Spieße mit jeweils zwei Speckscheiben umwickeln, auf das Backblech legen.

Kocht ihr die Spieße für Gäste, lassen sie sich perfekt bis zu diesem Schritt vorbereiten. Gekühlt lagern und ca. 10 Min. vor dem Garen aus dem Kühlschrank nehmen. Spieße 15-20 Minuten im Ofen (mittlere Einschubleiste) braten (der Fisch sollte gar, der Speck knusprig und das Brot leicht gebräunt sein). Mit ein paar Spritzern Aceto Balsamico beträufeln.

Gambas in Knoblauch Weißweinsauce

Zutaten

27 Garnelen mit entferntem Darm
1/2 Knolle Knoblauch
1 Chilischote
50 ml Olivenöl
1 Prise Salz
75 ml Wein, weiß, trockener
1 EL Petersilie, gehackte

Zubereitung

Die Garnelen gründlich waschen, abtropfen lassen, auf etwas Küchenkrepp geben und dann vorsichtig damit abtrocknen.

Die Knoblauchzehen schälen und danach mit der flachen Seite eines Küchenmessers auf dem Schneidebrett leicht andrücken. So kann sich das Aroma besser entfalten.

Die Chilischote ebenfalls sorgfältig waschen, mit Küchenpapier abtupfen, der Länge nach aufschneiden und die Kerne mit einem Messer entfernen.

Nun die Garnelen zusammen mit dem Knoblauch und der Chilischote in eine feuerfeste Form geben, das Olivenöl zugießen und alles am besten eine Weile stehen lassen, damit es gut durchziehen kann.

In der Zwischenzeit den Ofen auf 200°C vorheizen. Zu guter Letzt auf die Garnelen-Gewürzmischung noch ein wenig Salz streuen, die Form in den aufgeheizten Backofen stellen und 5-6 Minuten vorgaren. Den Weißwein dazu gießen und alles zusammen weitere 5 Minuten zu Ende garen lassen.

Vor dem Servieren das Ganze mit etwas gehackter Petersilie bestreuen.

Balsamico Charlotten

Zutaten

27 Schalotten mittelgroß
1 EL Honig, flüssiger
20 g Butter
4 EL Balsamico, dunkel
1 Prise Salz und Pfeffer
2 Zweige Thymian, am besten frisch

Zubereitung

In einer beschichteten Pfanne wird ein Esslöffel Honig mit 20 g Butter erhitzt. Sobald die Butter mit dem Honig verschmolzen ist, gebe Sie die geschälten und in Stücke geschnittenen Schalotten oder Zwiebeln dazu. Je nach Größe sollten die Schalotten halbiert oder geviertelt sein. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer und fügen Sie zwei Zweige frischen Thymian hinzu. Stellen Sie die Herdplatte auf mittlere Temperatur und rühren Sie mehrmals gut um. Nach etwa zwei Minuten sollten die Schalotten glasig aber noch fest erscheinen. Jetzt geben Sie vier Esslöffel dunklen Essig hinzu und lassen die Zwiebeln bei schwacher Hitze durchziehen. Die Mischung dabei immer wieder umrühren. Nach circa fünf Minuten sind die Zwiebeln fertig.

Knoblauchbrot

Für den Teig:

370 g Mehl
250 ml Wasser (lauwarm)
2 EL Zucker
1 TL Trockenhefe
2 TL Salz
1 EL Olivenöl
Fett für die Form

Außerdem

4 Knoblauchzehen
5 Stiele Petersilie
4 Stiele Thymian
90 g Käse würzig
50 ml Käse würzig
50 ml Olivenöl
Salz

Zubereitung

Warmes Wasser mit dem Zucker, der Trockenhefe und 2 EL Mehl verrühren. 15 Min. stehen lassen. Mehl und Salz mischen, die Hefemischung und 1 EL Öl dazu geben und 10 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Eine Schüssel leicht ölen und den Teig darin abgedeckt 45 Min. bis 1 Stunde gehen lassen. Das Volumen soll sich verdoppeln.

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trocknen, die harten Stiele abschneiden und den Rest fein schneiden. Thymianblättchen abzupfen. Käse reiben. Alle Zutaten mit 50 ml Olivenöl mischen und mit Salz würzen.

Eine Springform fetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Teig kurz durchkneten und zu einer Rolle formen. Etwa 6 cm breite Scheiben schneiden. Die Scheiben mit der Käsemischung vorsichtig mischen und gefächert zu einem Ring in die Backform legen. Im Ofen in etwa 35 Min. goldbraun backen.

Hähnchenleber in Sherrysauce

Zutaten

200g Hühnerleber
1/2 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
Pfeffer & Salz
Olivenöl
70 ml trockener Sherry

Zubereitung

Die Zwiebel in kleine Stücke würfeln und bei mittlerer Temperatur in Olivenöl anschwitzen. Sobald die Zwiebel glasig wird, kommt der fein gehackte Knoblauch dazu. Die Leber in mundgerechte Stücke schneiden und mit in die Pfanne geben. 3-4 Minuten unter regelmäßigem Wenden bei mittlerer Hitze rundherum braten. Die Leber sollte in der Mitte schön rosa und zart bleiben. Wenn die Leberstücke fertig sind, diese direkt in das Tapasschälchen geben und bei 60°C im Backofen warmstellen.

Den Bratensaft in der Pfanne mit dem Sherry ablöschen, einmal kräftig aufkochen und mit Pfeffer und Salz würzen. Insgesamt darf die Sauce gut 3 Minuten kochen. Die Leber in der Tapasschale mit der Sauce übergießen. Sofort servieren und warm mit knusprigem Weißbrot dazu genießen.

Tapito-Tipp: Die Leber bitte unbedingt frisch beim Metzger kaufen und keine Tiefkühlware verwenden. Falls Sehnen und Fettadern sichtbar sind, diese mit einem Messer entfernen.

Salat von geröstetem Paprika

Zutaten

4 Paprikaschoten (rot und gelb)
Anchovisfilets
Pfeffer
Olivenöl
Basilikumzweig

Zubereitung

Backofen vorheizen, 225 Grad

Paprikas halbieren und Kerne entfernen. Die Hälften auf ein Backblech legen, mit der Wölbung nach oben. Auf der mittleren Schiene ca. 20 Min. rösten, bis die Haut schwarz wird. Die Paprikahälften mit einem Nassen Tuch abdecken (kann auch Papier von der Küchenrolle sein). Die Haut ablösen und die Paprika in Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Anchovifilets klein schneiden und auf den Paprikastreifen verteilen und Olivenöl beträufeln.

Zusammen mit Baguette servieren.

Aioli

Zutaten

4 Eigelbe

4 Teelöffel Zitronensaft

300 ml Sonnenblumenöl

6 Knoblauchzehen

2 Teelöffel Senf

6 Prisen Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

1. Zunächst sollten alle Zutaten auf dieselbe Temperatur gebracht werden. Also: Die Eier sollten rechtzeitig aus dem Kühlschrank genommen werden, sodass das Eigelb wie auch das Öl Raumtemperatur haben.
2. Nun die Eigelbe zusammen mit dem Zitronensaft in ein hohes Gefäß (zum Beispiel einen Messbecher) geben. Einen Stabmixer in das Gefäß stecken und mit dem Mixen beginnen. Den Pürierstab dabei kontinuierlich auf und ab bewegen.
3. Nach und nach das Öl einfließen lassen und dabei stetig weiter mixen. Im Handumdrehen entsteht eine selbst gemachte Mayonnaise.
4. Jetzt den Knoblauch abziehen und zur Mayonnaise pressen. Senf hinzufügen und alles mit Salz sowie (nach Belieben) frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Alles gut verrühren.

Mojo

Zutaten

1 Knolle Knoblauch
1 Bund Kräuter (Petersilie, Koriander oder eine Mischung)
50ml Weißweinessig
250ml Olivenöl
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Salz

Zubereitung

Den Knoblauch schälen, die Kräuter waschen, trocken schütteln und grob hacken.

Knoblauch mit Salz, Kreuzkümmel und Essig in ein hohes Rührgefäß geben und mit dem Stabmixer gut zerkleinern.

Kräuter hinzugeben und kurz mixen. Dann das Öl in einem feinen Strahl bei eingeschaltetem Stabmixer einlaufen lassen.

Nicht zu lange mixen, die Kräuter sollen nicht zu warm werden!

Mit Salz abschmecken und in einem sauberen Schraubglas aufbewahren.

Mojo Rojo

Zutaten

- 1 Tasse Olivenöl
- 1 Tasse Pflanzenöl
- 2 EL Wein- oder Kräuternessig
- Etwas Wasser
- 1/2 knolle Knoblauch
- 3 Chilischoten
- Kreuzkümmelpulver
- 2 TL Paprikapulver
- Meersalz
- Pfeffer

Zubereitung

Gib eine Tasse Olivenöl, eine Tasse Pflanzenöl, ein bis zwei Esslöffel Weinessig oder Kräuternessig und eine halbe Tasse Wasser in Deinen Mixer. Damit ist die **Basis** für Deine **selbstgemachte Mojo Rojo** bereits fertig.

Gib nun für den **pikanten Geschmack** je nach Größe bis 3 scharfe getrocknete Chili-Schoten und zwei Teelöffel Paprika-Pulver in den Mixer.

Schäle je nach Geschmack eine halbe bis ganze Knolle **Knoblauch** und gib diese zu den übrigen Zutaten.

Runde die Mixtur mit einer halben Tube **Tomatenmark** ab.

Zerkleinere alle Zutaten für Deine Mojo Rojo mit einem Mixer oder Thermomix. Je nach Leistung des Geräts kann es mehrere Minuten dauern, bis die Soße die richtige Konsistenz für einen Dip hat.

Schmecke Deinen Dip mit etwas Meersalz, Pfeffer und einer Prise Kreuzkümmel ab.

Nachspeise Spanischer Flan

Zutaten

4 EL Zucker

2 EL Wasser

6 Eigelb

300 ml ungezuckerte Kondensmilch

150 ml gezuckerte Kondensmilch

1 TL Vanille-Aroma

Backform oder einen ofenfesten Kochtopf

Zubereitung

1. EL Zucker in eine Backform oder einen Topf streuen und auf dem Herd bei schwacher Hitze karamellisieren lassen. Danach abkühlen.
2. Eigelb, gezuckerte und ungezuckerte Kondensmilch, 2 EL Zucker und Vanille-Aroma mit dem Schneebesen verquirlen. Die Masse auf den karamellisierten Zucker gießen.
3. Ein tiefes Backblech mit Wasser füllen, Flan-Masse hineinstellen und bei 170°C für 50 Minuten in den Ofen geben. Abkühlen lassen und stürzen.