

Mallorquinische Tapas-Variation

Für zwei Personen

Für die Gazpacho:

$\frac{1}{2}$ Salatgurke	3 Tomaten	3 Cocktailtomaten
$\frac{1}{2}$ rote Paprika	$\frac{1}{2}$ gelbe Paprika	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	1 Zitrone	1 Scheibe Toastbrot
100 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Chipirones:

200 g Mini-Kalmare	1 Zitrone	2 Knoblauchzehen
5 ml Sepia-Tinte	3 EL Mehl	25 ml Milch
50 ml Olivenöl	500 ml Öl	Salz, Pfeffer

Für die Tortilla:

1 große Kartoffel	5 Stangen grüner Spargel	50 g Serrano-Schinken
8 geschälte Mandeln	20 g Parmesan	2 Eier
1 TL Butter	2 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL feines Salz
Pfeffer		

Für die Feigen:

3 Feigen	75 ml trockener Sherry	2 EL Zucker
1 TL getrockneter Thymian	60 g milder Ziegenfrischkäse	Pfeffer

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Gazpacho Tomaten einritzen, kurz in kochendes Wasser geben und in kaltem Wasser abschrecken. Tomaten häuten und entkernen. Salatgurke schälen, halbieren und entkernen. Schalotten und Knoblauch abziehen. Eine halbe Schalotte und ein Viertel der Salatgurke beiseitelegen. Rinde vom Toastbrot schneiden. Paprikas von Scheidewänden und Kerngehäuse befreien und mit einem Sparschäler schälen. Tomaten, Schalotten, Gurke und Paprika fein würfeln und mit Toastbrot und Knoblauch in der Moulinette fein pürieren. Fond angießen. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker und Olivenöl abschmecken und kalt stellen. Cocktailtomaten, die halbe Schalotte und die Gurke in feine Würfel schneiden und am Ende damit dekorieren.

Für die Chipirones mit schwarzer Allioli die Mini-Kalmare sorgfältig abrausen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Salzen, Pfeffer und in Mehl wenden. Für die Allioli den Knoblauch abziehen und zusammen mit Milch und Olivenöl in einen hohen Rührbecher geben. Alles mit dem Mixstab langsam zu einer Creme hochziehen. Etwas Zitronensaft dazugeben und weitermischen. Mit Sepia-Tinte und etwas Salz abschmecken. Die Chipirones in der heißen Fritteuse circa 30 Sekunden frittieren und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Die Chipirones mit Allioli und Zitronenspalte auf kleinen Tellern anrichten.

Für die Tortilla Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffelwürfel in kochendem Salzwasser halb gar kochen und abschütten. Vom Spargel das untere Drittel entfernen, den Rest waschen, schälen und die Köpfe abschneiden. Das Mittelstück in feine Scheiben schneiden. Serrano-Schinken fein würfeln und Mandeln grob hacken. Kartoffeln mit Spargelscheiben, Schinken und Mandeln in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und mit Salz würzen. Eier aufschlagen, verrühren und mit gehobeltem Parmesan vermischen. Eine kleine feuerfeste Form mit Butter austreichen und Pfanneninhalt einfüllen. Mit der Ei-Masse bedecken und mit Spargelspitzen belegen. Im Ofen circa 15 Minuten backen, bis die Ei-Masse gestockt ist. In Stücke schneiden und mit Pfeffer würzen.

Für die Feigen mit Ziegenfrischkäsefüllung Feigen waschen und Stielansätze entfernen. Früchte kreuzweise tief einschneiden. Feigen in eine feuerfeste Form geben, mit Sherry beträufeln und

dann circa 15 Minuten im Ofen auf mittlerer Schiene backen. Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und leicht karamellisieren lassen. Mit 50 Milliliter Sherry ablöschen und Thymian einrühren. Etwa drei Minuten aufkochen lassen, bis die Mischung zur Creme reduziert ist. Feigen aus dem Ofen nehmen und etwas Pfeffer darüber mahlen. Die Früchte fünf Minuten ruhen lassen und danach in jede Feige etwas Ziegenfrischkäse geben und mit dem Karamell übergießen.

Alle Tapas auf einem länglichen Unterteller anrichten, gegebenenfalls mit essbaren Blüten verzieren und servieren.

Nina Asar am 22. März 2016