

Tapas variadas

Für zwei Personen

Für die Runzel-Kartoffeln:

200 g Drillinge	1 grüne Paprika	$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch
2 EL Olivenöl	1 EL Weißweinessig	1 Bund Koriander
200 g Meersalz	1 Prise Kreuzkümmel	Salz

Für die Pimientos de Padrón:

150 g Pimientos de Padrón	3 EL Olivenöl	1 TL Meersalz
---------------------------	---------------	---------------

Für die Datteln:

100 g Datteln, ohne Kern	100 g Speck, in Scheiben
--------------------------	--------------------------

Für das Grillgemüse:

1 Zucchini	1 rote Paprika	1 Aubergine
1 Zehe Knoblauch	1 Zweig Rosmarin	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnelen in Knoblauchöl:

6 Garnelen	1 Zehe Knoblauch	1 Chilischote
100 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Papas arrugadas Drillinge in Wasser mit 200 Gramm Meersalz garen. Dann Wasser abgießen und den Topf auf leichter Hitze stehen lassen, damit sich eine Salzhaut um die Kartoffeln bildet.

Für die Mojo verde grüne Paprika waschen, Kerngehäuse entfernen und vierteln. Knoblauchzehe abziehen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Paprika, Koriander, Knoblauch, Olivenöl und Weißweinessig pürieren. Mit Kreuzkümmel abschmecken, mit Salz würzen. Für die Pimientos de Padrón Paprikaschoten waschen und trockenreiben. Olivenöl erhitzen, Pimientos darin anbraten, bis sie Blasen werfen. Vor dem Servieren mit Meersalz bestreuen. Für die Datteln im Speckmantel Datteln in Speck wickeln und bei 200 Grad für circa 20 Minuten in den Ofen geben.

Für das Grillgemüse Zucchini, Paprika und Aubergine waschen und bei Zucchini und Aubergine Enden entfernen. Kerngehäuse der Paprika entfernen und Fruchtfleisch in Streifen schneiden. Zucchini und Aubergine in Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen, Zehe andrücken. Olivenöl erhitzen, Knoblauch dazugeben, Gemüse darin anbraten. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen, hacken und zum Gemüse geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnelen Garnelen waschen und trocken tupfen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Chilischote halbieren, Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. Olivenöl erhitzen, Knoblauch und Chili hinzufügen und Garnelen darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die verschiedenen Tapas auf Tellern anrichten und servieren.

Carolin Adam am 24. Mai 2016