

Tapas aus Salmorejo, Kartoffeln, Garnelen, Chorizo

Für zwei Personen

Für die Salmorejo:

400 g mittlere Tomaten	1 altbackenes Baguette	200 g Serrano-Schinken
1 Knoblauchzehe	2 Eier	1 EL Weißweinessig
Olivenöl	Eiswasser	Salz, Pfeffer

Für die Kartoffeln:

500 g festk. Kartoffeln	250 g Salz
-------------------------	------------

Für die Mojo verde:

1 grüne Paprika	4 Scheiben Weißbrot	2 Knoblauchzehen
2 Bund glatte Petersilie	2 Bund Koriander	3 Zweige Thymian
150 ml Olivenöl	50 ml Sherry-Essig	1 Prise Salz
1 Prise schwarzer Pfeffer		

Für die Garnelen:

6 große Riesengarnelen	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone
1 Chilischote	2 Zweige Koriander	2 Zweige glatte Petersilie
Sherry	Olivenöl	1 Prise Salz
1 Prise Cayennepfeffer		

Für das weiße Bohnenmus:

300 g kl. weiße Bohnen	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	2 Zweige Salbei	2 Zweige Oregano
100 ml Gemüsefond	3 EL Olivenöl	1 Prise Cayennepfeffer
1 Prise Salz	1 Prise schwarzer Pfeffer	

Für die Chorizo:

1 dünne Chorizo-Salami	1 EL Honig	1 EL alter Balsamico
75 ml trock., span. Rotwein	3 EL Olivenöl	2 Lorbeerblätter

Für die frittierten Oliven:

6 große grüne Oliven	6 große schwarze Oliven	4 EL Semmelbrösel
4 EL Mehl	2 Eier	Pflanzenöl

Für die Salmorejo:

Das Baguette in kaltem Wasser einweichen und nach ein paar Minuten ausdrücken. Tomaten für einige Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, herausnehmen, in Eiswasser tauchen, häuten, Strünke und Fruchtfleisch ausschneiden. Knoblauch abziehen. Tomaten mit etwas Brot, ausreichend Olivenöl, sowie Knoblauch, Essig, Salz und Pfeffer mit einem Pürierstab mixen, in Schälchen füllen und kaltstellen.

Eier hart kochen, pellen und klein hacken. Schinkenscheiben in feine Streifen schneiden. Die kalte Suppe mit etwas Olivenöl, dem Ei und dem Schinken garnieren.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln gründlich waschen, in einen Topf geben und gerade komplett mit Wasser bedecken. Salz hinzufügen und die Kartoffeln (je nach Größe) ca. 30 Minuten mit schräg aufgelegtem Deckel kochen. Wenn das Wasser nahezu verkocht ist, den Herd ausschalten und die Kartoffeln in Salz ausdampfen lassen, dabei ab und zu den Topf rütteln, damit die Kartoffeln nicht anbrennen.

Für die Mojo verde:

Paprika entkernen und in grobe Stücke schneiden, Knoblauch abziehen und grob hacken, Kräuter abbrausen, trockenwedeln und etwas klein schneiden. Paprika, Essig, Knoblauch, Petersilie, Koriander, Thymian, Salz und Pfeffer im Mixer pürieren, am Schluss Olivenöl hinzufügen und

solange mixen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Falls die Mojo verde noch zu dünnflüssig ist, noch etwas Weißbrot hinzufügen und aufmixen.

Für die Garnelen:

Zitrone auspressen und etwas Schale abreiben. Garnelen mit Zitronensaft, gehackter Chilischote, Salz und Cayennepfeffer marinieren, die Kräuter fein hacken. Garnelen in heißem Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten, gehackten Knoblauch hinzufügen und mit einem guten Schuss Sherry ablöschen. Kurz köcheln lassen, so dass die Garnelen innen noch glasig sind und dann in kleine heiße Tonschalen mit etwas Knoblauch-Sherry-Sud füllen und mit den gehackten Kräutern garnieren.

Für das weiße Bohnenmus:

Bohnen mit kaltem Wasser abspülen. Schalotte abziehen, fein hacken und in etwas Olivenöl glasig dünsten. Bohnen hinzufügen und mit Gemüsefond und ausreichend Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Wenn die Bohnen weichgekocht sind, gehackten Knoblauch hinzufügen und die Masse pürieren. Sollten noch Häutchen von den Bohnen erkennbar sein, die Masse durch ein Sieb streichen. Bohnenmus mit fein gehackten Salbei- und Oreganoblättern, einem Spritzer frisch gepresstem Zitronensaft, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Für die Chorizo:

Chorizo häuten und in Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl erhitzen und die Chorizo-Scheiben kurz darin anbraten, dann mit Honig leicht karamellisieren lassen, mit Balsamico und dem Rotwein ablöschen, Lorbeerblätter hinzufügen und noch mehrere Minuten köcheln lassen.

Für die frittierten Oliven:

Öl in einem Topf auf ca. 175 Grad erhitzen. Panierstraße aus Mehl, verquirltes Ei und Semmelbrösel in je einer Schale aufbauen, und die Oliven in der Reihenfolge Mehl, Ei, Semmelbrösel panieren. Panade mit den Fingern sanft festdrücken und die Oliven im heißen Öl ca. 1-2 Minuten heiß ausbacken, bis sie goldbraun sind, dann auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Das Gericht in kleinen Schalen anrichten und servieren.

Thorsten Hamann am 07. Juni 2021