

# Gemischte Tapas-Platte

## Für 4 Personen

### Für die Salzmandeln:

100 g geschälte Mandelkerne      100 g Mandelkerne mit Haut      1 Eiweiß  
 $\frac{1}{2}$  TL grobes Meersalz

### Für die marinierten Oliven:

4 Zweige Blattpetersilie      3 eingelegte Sardellenfilets      20 gemischte Oliven (grün, schwarz)  
Olivenöl

### Für die Sardinen:

1 Scheibe Weißbrot       $\frac{1}{2}$  Bio-Zitrone      1 Knoblauchzehe  
150 ml Olivenöl      1 Eigelb      1 TL milder Senf  
Salz      Pfeffer      16 kleine Sardinen  
Mehl      Olivenöl

### Für die Hackbällchen:

60 g Mandelstifte      1 Zwiebel      1 Knoblauchzehe  
250 g Lammhackfleisch      Salz      Chilipulver  
 $\frac{1}{2}$  TL Fenchelsamen      1 TL Bio-Limettenschale      3 EL Olivenöl  
2 Fleischtomaten      Sherry      Pfeffer

### Für die Chorizo:

300 g frische Chorizo      3 Schalotten      Olivenöl  
2 Stiele Thymian      1 Lorbeerblatt      Honig  
100 ml spanischer Rotwein

### Für die Bratpaprika:

15 kleine grüne Bratpaprika      2 Knoblauchzehen      3 EL Olivenöl  
grobes Meersalz

Für die Salzmandeln Backofen auf 170 Grad vorheizen. Die Mandeln auf einem mit Backpapier belegtem Backblech 10 Minuten im heißen Backofen rösten.

Eiweiß mit der Gabel leicht anschlagen (kein Eischnee daraus schlagen!). Salz untermischen. Dann Mandeln untermischen und alles weitere 10 Minuten im heißen Backofen rösten. Mandeln inklusive Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen, auskühlen lassen.

Für die marinierten Oliven Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Petersilie und Sardellen fein hacken. Mit Oliven und Olivenöl mischen. Beiseite stellen.

Für die Aioli Brot in Wasser einweichen.

Zitronenhälfte heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Zitrone auspressen. Knoblauch schälen. Mit Olivenöl in einem Mixer pürieren.

Das Eigelb, Senf und Salz in einem hohen Rührbecher mischen.

Brot abtropfen lassen. Nach und nach das Knoblauchöl und das eingeweichte Brot gründlich unter das Eigelb mixen, bis eine cremig-dickliche Aioli entsteht. Mit Zitronenschale, -saft, Salz und Pfeffer abschmecken, kalt stellen.

Für die Hackbällchen die Mandelstifte in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett rösten. Mandeln etwas abkühlen lassen, dann hacken.

Zwiebel und Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken.

Zwiebel- und Knoblauchwürfel, Mandeln und Hackfleisch verkneten. Mit Salz, Chilipulver, Fenchelsamen und Limettenschale würzen.

Masse mit angefeuchteten Händen zu kleinen Klößchen formen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Hackklößchen darin rundherum braun anbraten.  
Inzwischen die Tomaten abziehen, entkernen und in Würfel schneiden.  
Tomatenwürfel und nach Belieben Sherry zu den Hackklößchen geben, mit Salz und Pfeffer würzen, einige Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Sauce abschmecken.  
Für die Chorizo en Tinto Wurst aus der Hülle lösen, in Stücke schneiden.  
Schalotten schälen und der Länge nach vierteln. Im heißen Olivenöl anbraten. Thymian, Lorbeerblatt und Wurststückchen zugeben. Honig und Rotwein einrühren. Temperatur reduzieren und so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist.  
Für die Bratpaprika Pimientos gründlich waschen und trocken reiben. Knoblauch schälen, halbieren.  
Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Pimientos zugeben und unter Wenden braten, bis die Schoten braun werden und deren Schale Blasen wirft. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Meersalz würzen.  
Sardinen sorgfältig entgräten, kalt abspülen und trocken tupfen.  
Sardinen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fische einzeln in Mehl wenden, überschüssiges Mehl sacht abklopfen.  
Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Sardinen darin unter vorsichtigem Wenden knusprig braten. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.  
Vorbereitete Tapas in Schälchen oder auf kleinen Platten anrichten. Tipp: Dazu passen Serranoschinken, Manchego-Käse und Weißbrot.

Jacqueline Amirfallah am 15. August 2018