

Tapas

Für 4 Personen:

Salzmandeln 1 Eiweiß grobkörniges Salz

150 g Mandeln mit Haut

Spitzpaprika mit Chorizo:

2 rote Spitzpaprika 1 rote Zwiebel 2 Zweige Thymian

2 EL Olivenöl 100 g Chorizo geräuch. Paprikapulver

1 Prise Zucker kl. grüne Paprikaschoten 1 Knoblauchzehe

50 ml Olivenöl grobes Salz

Datteln mit Speck:

8 Datteln Sorte (Medjol) 8 dünne Speckscheiben

Manchego mit Feigen:

100 g span. Hartkäse 2 Feigen 1 Bio-Limette

3 Stängel Koriander 3 Stängel glatte Petersilie 2 EL Olivenöl

Miesmuscheln mit Schinken:

500 g frische Miesmuscheln 2 Lauchzwiebeln 3 EL Olivenöl

20 ml Weißwein 100 g Serranoschinken 1 Limette

Marinierte Oliven:

100 g grüne Oliven 100 g schwarze Oliven 0,5 Bund glatte Petersilie

1 Knoblauchzehe 0,5 Bio-Zitrone 1 EL Olivenöl

Alioli:

2 Toastbrot-Scheiben 20 ml Milch 1 Eigelb

0,5 TL scharfer Senf 150 ml Olivenöl 1 Knoblauchzehe

0,5 Bio-Zitrone Salz

Für die Salzmandeln den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Das Eiweiß mit der Gabel leicht anschlagen (kein Eischnee daraus schlagen!), etwas Salz untermischen. Dann Mandeln untermischen. Die Mandeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und ca. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen rösten. Dann Mandeln inklusive Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen, auskühlen lassen.

Für die gebackene Paprika den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Paprika abwaschen, der Länge nach vierteln oder achteln, das Kerngehäuse entfernen.

Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.

In einer backofengeeigneten Pfanne Olivenöl erhitzen und Paprikastreifen darin anbraten.

Chorizo in Stücke schneiden und mit den Zwiebelringen und Thymianblättchen zur Paprika geben. Mit Salz, Paprikapulver und 1 Prise Zucker würzen und im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten fertig garen.

Für die Pimientos de Padrón die Pimientos waschen und abtrocknen.

Die Knoblauchzehe schälen und andrücken.

In einer tiefen Pfanne das Olivenöl erhitzen, die Pimientos und die Knoblauchzehe hineingeben und unter Schwenken braten, bis die Pimientos einige Blasen bekommen. Mit dem Salz bestreuen und heiß servieren.

Für die Speckdatteln die Datteln längs aufschneiden, entsteinen und wieder zusammendrücken.

Den Speck der Länge nach halbieren und jede Dattel mit einer Speckhälfte umwickeln.

In einer beschichteten Pfanne die Speckdatteln kross braten.

Für den Käse mit Feigen Manchego in fingerdicke Stücke schneiden.

Feigen abwaschen, trocken tupfen, halbieren und in Spalten schneiden.
Die Limette heiß abwaschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden.
Koriander und Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.
Käsestücke mit den Kräutern, Limettenscheiben und geschnittenen Feigen mischen und mit Olivenöl beträufeln.
Für die Miesmuscheln die Muscheln gründlich in viel Wasser waschen, dabei bereits geöffnete Muscheln aussortieren und entsorgen.
Lauchzwiebeln putzen, waschen und die Hälfte davon grob schneiden.
Grob geschnittene Lauchzwiebel in einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen, die Muscheln zugeben, Weißwein zugeben und die Muscheln zugedeckt ca. 5 Minuten garen.
Muscheln, die sich nach dem Garen nicht geöffnet haben, aussortieren und entsorgen.
Die gegarten Muscheln aus der Schale lösen.
Den übrigen Zwiebellauch fein schneiden. Schinken ebenfalls fein schneiden. Von der Limette den Saft auspressen.
Muscheln, Schinken und Zwiebellauch mischen, mit Limettensaft und Olivenöl abschmecken.
Für die marinierten Oliven die Oliven mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.
Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.
Knoblauch schälen und fein hacken. Die Limette heiß abwaschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden.
Oliven, Petersilie, Knoblauch, Limettenscheiben und Olivenöl in eine Schüssel geben und alles vermischen.
Für die Alioli die Toastbrotsscheiben in einen tiefen Teller geben und mit der Milch übergießen. Eigelb mit Senf in eine Schüssel geben, langsam das Öl mit dem Schneebesen unterrühren, bis eine Mayonnaise entsteht.
Mayonnaise mit dem eingeweichten Brot und der geschälten Knoblauchzehe in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab fein mixen.
Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Alioli mit Zitronenabrieb, Zitronensaft und Salz abschmecken.
Die verschiedenen Tapas in Schälchen anrichten. Dazu Weißbrot servieren.

Jacqueline Amirfallah am 23. Juni 2021