

Studis Tapas mit kühlem Sherry

Für 4 Personen

Gambas al ajio:

400 g Gambas, mit Schwanz	1 Schote Chili, getrocknet	4 Zehen Knoblauch
0,1 l Olivenöl	0,5 Bund Petersilie	Meersalz

Albondigas:

400 g Rinderhack	1 Zwiebel	4 Zehen Knoblauch
2 Eier	1 Brötchen, vom Vortag	0,5 Tasse Petersilie
4 cl Sherry, trocken	Mehl	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Pa amb oli:

10 Baguettescheiben, geröstet	4 Fleischtomaten	2 Zehen Knoblauch
Olivenöl	Meersalz	8 Scheiben Serrano Schinken

Gambas al ajio:

Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen. Knoblauch in Scheiben schneiden und mit Chili in der Pfanne anrösten. Gambas dazu geben und circa drei Minuten anbraten, salzen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Albondigas:

Brötchen in Wasser einweichen. Gehackte Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl andünsten, mit Sherry ablöschen. Hackfleisch mit verklopftem Ei, ausgedrücktem Brötchen, Salz und Pfeffer gut mischen. Zwiebeln, Knoblauch und gehackte Petersilie dazu geben und wallnussgroße Bällchen formen. In Mehl wenden, in Olivenöl circa sechs Minuten braten.

Pa amb oli:

Tomaten vierteln, Knoblauchzehen halbieren. Die Brotscheiben mit den Knoblauchzehen einreiben und das Tomatenfleisch in die Brotscheiben drücken. Mit Olivenöl besprenkeln und salzen. Die Tapasvariationen dekorativ auf Tellern verteilen. Den Serrano Schinken dazu reichen.

Andreas C. Studer am 10. Oktober 2008