

Tapas

Für 4 Personen

Für die Aioli:	2 Scheiben Toastbrot	20 ml Milch
1 Eigelb	1/2 TL scharfer Senf	150 ml Olivenöl
1 Knoblauchzehe	Salz	
Für die Datteln mit Speck:	8 Datteln	50 g Bacon
Für die Kichererbsen::	2 EL Sultaninen	3 Stiele glatte Petersilie
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	150 g span. Blutwurst
1 EL Olivenöl	2 EL Pinienkerne	300 g gekochte Kichererbsen
Für die Venusmuscheln:	500 g Venusmuscheln	1 Knoblauchzehe
1 Chilischote	3 Stiele glatte Petersilie	50 g gekochter Schinken, dünn
2 EL Olivenöl	100 ml Weißwein	
Für die Pimientos:	12 Pimientos de Padrón	ca. 50 ml Olivenöl
Meersalz		
zusätzlich:	50 g Chorizo, dünn	50 g Seranoschinken, dünn
60 g Oliven	1 Baguette	

Für die Aioli das Brot in der Milch einweichen. Eigelb mit Senf in eine Schüssel geben, langsam das Olivenöl mit dem Schneebesen unterrühren, bis eine Mayonnaise entsteht. Mayonnaise mit dem eingeweichten Brot und der geschälten Knoblauchzehe in eine hohes Gefäß geben und mit dem Pürrierstab fein mixen. Mit Salz abschmecken.

Die Datteln längs aufschneiden und entsteinen. Den Speck der Länge nach halbieren und jede Dattel mit einer Speckhälfte umwickeln. In einer beschichteten Pfanne die Speckdatteln kross braten.

Für die Kichererbsen mit Blutwurst die Sultaninen in eine Schüssel geben, mit Wasser bedecken und 10 Minuten einweichen.

In der Zwischenzeit Petersilie abrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Blutwurst in eine Pfanne geben, braten und anschließend klein schneiden.

In der Pfanne Olivenöl erhitzen und darin Zwiebel und Knoblauch anschwitzen. Petersilie zugeben und unterschwenken. Die Sultaninen abschütten und mit Pinienkernen, gekochten Kichererbsen und Blutwurst zu den Zwiebeln geben. Alles gut untermischen und in eine Tapasschale geben. Die Muscheln in viel Wasser gründlich waschen, dabei bereits geöffnete Muscheln aussortieren und wegwerfen.

Knoblauch schälen und fein schneiden. Die Chilischote halbieren, entkernen und fein schneiden. Petersilie abrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Schinken klein schneiden.

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Chili und Muscheln kurz anschwitzen, bis sich die Muscheln zu öffnen beginnen. zugeben. Mit Weißwein ablöschen, Knoblauch, Petersilie und Schinken zugeben und ca. 3 Minuten zugedeckt dünsten. Muscheln, die sich nach dem Garen nicht geöffnet haben aussortieren und wegwerfen.

Die Pimientos waschen und abtrocknen. In einer tiefen Pfanne das Olivenöl erhitzen, die Pimientos hineingeben und unter Schwenken braten, bis sie einige Blasen bekommen. Mit dem Salz bestreuen und heiß servieren. Die verschiedenen Tapas in Schälchen anrichten und servieren. Zusätzlich Chorizo, Serranoschinken und Oliven dazu servieren, die Aioli als Dip dazu reichen. Das Brot aufschneiden und zugeben.

Jacqueline Amirfallah am 05. Juli 2017