

17.10.23

# **Tapas!!**

**Meersalzkartoffeln  
Umwickelte Oliven und Tomaten  
Gambas in Knoblauchöl  
Hackbällchen in Tomatensoße  
Chorizo in Rioja  
Aioli  
Focaccia  
Knoblauch-Champignons  
Hähnchen im Tortillamantel  
Kleine Sommertörtchen**

### Merrsalzkartoffeln

- 1 kg Drillinge
- 4 Eßl Öl
- 1 ½ Tl grobes Meersalz

Backofen auf 200°C vorheizen .

Kartoffeln gründlich waschen und trocken tupfen. Mit Olivenöl und Salz mischen. Auf ein Backblech geben. Im heißen Ofen 45–55 Minuten backen.

### Umwickelte Oliven und Tomaten

- 8 Oliven mit Mandel
- 16 getrocknete Tomaten
- 16 Scheiben Bacon

Backofen auf 200°C vorheizen.

Oliven mit je 1 Speckscheibe umwickeln. Je 2 getrocknete Tomaten mit je 1 Scheibe Speck umwickeln. *(je ½ Scheibe Speck)*

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und das Umwickelte darauf verteilen.

Alles ca 10 min knusprig braten.

### Gambas in Knoblauchöl

- 500g Gambas TK
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer
- 3 Eßl Olivenöl

Gambas bei Zimmertemperatur auftauen. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Gambas, bis auf die Schwanzflosse, schälen und den Darm entfernen. Gambas waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Gambas unter Wenden ca. 5-8 Minuten braten. Knoblauch dazugeben und mitbraten. In einer Schale anrichten

### Hackbällchen in Tomatensoße

- 2 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bd Petersilie
- 500g Rindergehacktes
- 1 Ei
- 4 Eßl Paniermehl
- 4 Eßl Milch
- 2 Eßl Tomatenmark
- Salz, S
- 1 Tl Sambal Oelek
- gemahlener Kreuzkümmel
- gemahlener Koriander
- Muskat, Zucker
- 3 Eßl Olivenöl
- 500g Tomaten
- 4 Eßl Sherry

Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln. Blättchen, bis auf etwas zum Garnieren, von den Stielen zupfen und hacken.

Hack, Hälfte der Zwiebeln, Knoblauch, Ei, Paniermehl, Milch, Petersilie und 1 EL Tomatenmark verkneten. Mit Salz, Sambal Oelek, je 1 Messerspitze Kreuzkümmel und Koriander und etwas Muskat würzen. Zu 24 Hackbällchen formen.

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Hackbällchen darin rundherum 6-10 Minuten braten.

Für die Tomatensoße Tomaten waschen, putzen und in Würfel schneiden.

1 EL Öl erhitzen. Zwiebeln unter Wenden glasig dünsten. 1 EL Tomatenmark unterrühren, Tomaten und Sherry dazugeben. Tomaten aufkochen und mit Salz, Sambal Oelek und Zucker abschmecken. Soße 5-10 Minuten köcheln. Soße und Bällchen in Tonschalen anrichten. Mit Petersilie garnieren.

## Chorizo in Rioja

8 Mini Chorizo  
2 rote Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
3 Stiele Thymian  
1 Lorbeerblatt  
200ml trockner Rotwein  
Salz, Pfeffer

Chorizo längs halbieren.

Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Knoblauch schälen und hacken.

Chorizo in einem Topf ohne Fett knusprig auslassen. Knoblauch und Zwiebeln zufügen und andünsten. Thymian waschen und trocken schütteln. Thymian und Lorbeer zur Chorizo geben. Wein angießen und bis zur Hälfte einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Chorizo in Rioja anrichten.

## Aioli

1 Eigelb  
200ml Öl  
Salz, Pfeffer  
3 Knoblauchzehen

Eigelbe und 1 EL Öl in einem hohen Becher pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Übriges Öl nach und nach darunterschlagen. Knoblauch schälen, direkt dazupressen und unterrühren. Abschmecken.

## Focaccia

1 Würfel Hefe  
¼ l Wasser  
500g Mehl  
Salz, Zucker  
8 Eßl Öl  
3 Zweige Rosmarin  
1-2 Eßl Meersalz

Hefe in warmes Wasser bröckeln und unter Rühren auflösen.

Mehl, 1 TL Salz und 1 Prise Zucker in eine Schüssel geben. Hefewasser und 4 Eßl Öl zufügen. Mit den Knethaken des Rührgeräts zu einem geschmeidigen Teig verkneten, der sich vom Schüsselrand löst.

Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen fast verdoppelt hat.

Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln abzupfen und ganz fein hacken.

Ein Backblech mit Öl bestreichen und mit Mehl bestäuben.

Teig nochmals kurz durchkneten. Auf dem Blech zu einem großen Fladen ausrollen. Mit bemehlten Fingern in gleichmäßigen Abständen Mulden hineindrücken. Mit 4-6 EL Öl beträufeln. Meersalz und Rosmarin darüberstreuen.

Backofen auf 200°C vorheizen.

Focaccia im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.

## Knoblauch-Champignons

500g Champignons  
6 Eßl Olivenöl  
2 Knoblauchzehen  
1 Spritzer Zitronensaft  
4 Eßl gehackte Petersilie  
Salz Pfeffer

Champignons mit einem Tuch abreiben.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch darin leicht bräunen.

Champignons dazugeben und rühren, bis die Pilze das gesamte Öl aufgenommen haben. Auf schwacher Hitze weitergaren, bis sie den Saft abgeben, danniterrühren bis der Saft verdampft ist.

Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Petersilie unterrühren.

## Hähnchen im Tortillamantel

250g Papaya  
1 rote Paprikaschote  
3 Frühlingszwiebeln  
½ Limetten  
125 g Frischkäse  
2 EL Mango-Chutney  
1 TL rote Currypaste  
Salz  
Pfeffer  
2 Tortillafladen  
150 g Hähnchenbrust-Aufschnitt

Papaya schälen, halbieren und entkernen und in feine Scheiben schneiden. Paprikaschote vierteln, entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Aus der halben Limette 2 TL Saft auspressen. Frischkäse mit Mango-Chutney, Currypaste und Limettensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tortillafladen im vorgeheizten Backofen bei 80 °C leicht erwärmen. Jeden Tortillafladen auf ein großes Stück Klarsichtfolie legen und mit dem Frischkäse dünn bestreichen. Hähnchenbrustaufschnitt gleichmäßig auf die Fladen verteilen. Mit Papaya, Paprika und Frühlingszwiebeln belegen. Die Fladen fest einrollen. In Frischhaltefolie wickeln und die Enden fest eindrehen, kalt stellen. Die Fladen auswickeln und in Scheiben schneiden.

## Kleine Törtchen

200g Mehl  
85g Puderzucker  
50g gemahlene Mandeln  
100g Butter  
1 Eigelb  
1 Eßl Milch

### Füllung:

250g Frischkäse  
50g Puderzucker  
2 Eßl Zitronensaft  
250 g gemischte Beeren

Für den Teig Mehl und Puderzucker in eine Schüssel sieben und die gemahlene Mandeln unterrühren. Mit der Butter und dem Eigelb verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 min. in den Kühlschrank stellen.

Ofen auf 200°C vorheizen.

Teig ausrollen und tiefe Tortelett- oder Muffinförmchen damit auslegen. Böden mit einer Gabel einstechen. Auf jedes Törtchen ein Stück Alufolie legen und leicht fest drücken. 10-15 min. goldgelb backen, dann weitere 2-3 min. ohne Alufolie. Törtchen auskühlen lassen.

Für die Füllung Frischkäse, Zitronensaft und Puderzucker verrühren, je einen Löffel Füllung in ein Törtchen geben und die Früchte darauf verteilen. Mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.