

CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Vier verschiedene Tapas

Besugo al Horno (Graubarsch aus dem Ofen mit Kartoffeln und Tomaten)

Melocotones al vino (Gekochter Pfirsich mit Wein)

Zutaten:

Zubereitung:

Vier verschiedene Tapas

TAPAS Nr. 1: Gefüllte Tomaten

8 Stk.	Tomaten klein	
4 Stk.	Eier	hartgekocht, geschält
6 EL	Mayonnaise	
	Salz	
	Pfeffer schwarz	
1 EL	Petersilie	gehackt

Tomaten häuten: zuerst mit scharfem Messer den Strunk herausschneiden und das andere Ende kreuzweise leicht einschneiden. Zehn Sekunden in einem Topf mit kochendem Wasser legen, herausnehmen und in eine Schüssel mit sehr kaltem Wasser legen. Tomaten sollen nicht mehr weitergaren. Haut ablösen.

Tomaten oben aufschneiden und unten gerade soviel von der Rundung abschneiden, dass sie fest auf der Platte stehen. Kerne und Inneres der Tomate mit einem Teelöffel oder einem kleinen scharfen Messer herauslösen.

Eier hacken und mit der Mayonnaise (siehe Grundrezept), Salz, Pfeffer und gehackte Petersilie vermischen. Tomaten damit füllen. Bei kleinen Tomaten den oben abgeschnittenen Deckel darauf setzen.

Falls Tomaten erst später serviert werden, können sie mit Olivenöl bepinselt und mit schwarzem Pfeffer bestreuen.

2 Stk.	Eigelb	
2 TL	Essig oder Zitronensaft	
2	Salz, Pfeffer frisch gemahlen	
1/4 TL	Senf	
250 ml	Sonnenblumenöl	

Mayonnaise Grundrezept:

Eigelb, Essig, Pfeffer und Salz mit dem Senf in eine Schüssel oder Mixer geben. Nach und nach das Öl einrühren. Zunächst tropfenweise, später in einem dünnen Strahl. Das dauert mindestens 5 bis 10 Minuten. Abschmecken.

Tip: Für Knoblauchmayonnaise pro 250 ml Mayonnaise 1 TL zerdrückten Knoblauch zu den Eigelb geben.

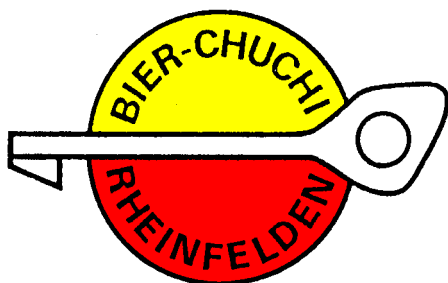
TAPAS Nr. 2: In Schinken gewickelte Riesengarnelen mit saurem Rahm

12 Stk.	Riesengarnelen	geschält
100 g	Mozarella	in Scheiben geschnitten
1 TL	Pfeffer schwarz	frisch gemahlen
12 Scheiben	Schinkenspeck (Serrano)	
	Olivenöl	

Die Riesengarnelen können mit oder ohne Kopf verwendet werden.

Den Rücken der Garnelen aufschlitzen, aber nicht ganz durchschneiden. In den Schlitz den mit Pfeffer gewürzten Mozarella füllen.

Jede Garnele in eine Scheibe Schinkenspeck (Fettrand abgeschnitten) einwickeln. Falls vorhanden, am Kopf anfangen, der heraus schauen sollte und dann spiralförmig bis zum Schwanz wickeln. Mit Öl bestreichen und im vorgeheizten Ofen (230°C) 7 - 10 Minuten entweder grillieren oder backen. In der Zwischenzeit den Dip zubereiten.



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Vier verschiedene Tapas

Besugo al Horno (Graubarsch aus dem Ofen mit Kartoffeln und Tomaten)

Melocotones al vino (Gekochter Pfirsich mit Wein)

Zutaten:

250 g	Sauerrahm	
1/2 TL	Salz	
1/2 TL	Pfeffer	
1/2 Stk.	Zitrone	gepresst

Zubereitung:

Dip zu Tapas Nr.2:

Alle Zutaten verrühren. Zu den warmen Garnelen servieren.

TAPAS Nr. 3: Seeteufel in Sardellensauce

500 g	Seeteufel	
	Mehl	
100 ml	Olivöl	
50 ml	Sardellenpaste	
1 EL	Pfeffer schwarz, frisch gemahlen	

Seeteufel enthäuten, waschen und in Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mit Mehl bestäuben. Öl in einer Pfanne erhitzen. Fischstücke dazugeben und Hitze reduzieren. Zugedeckt 4 - 6 Minuten garen. Das Fleisch sollte noch fest und nicht ganz gar sein. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Sardellenpaste (man kann auch Sardellenfilets im Mörser zu einer Paste verarbeiten) und Pfeffer zum Öl in die Pfanne geben und zum Kochen bringen. Abschmecken. Die Sauce sollte einen starken, scharfen Pfeffergeschmack haben.

Fisch in die Sauce geben, umrühren und servieren.

TAPAS Nr. 4: Gurke mit Chili und Minze

1 Stk.	Salatgurke	
1 Stk.	Fleischtomate	
1/2 TL	Knoblauch	feingehackt
1 Bund	Minzenblätter	
180 g	Naturejoghurt	
1 TL	Kreuzkümmel	
2 Stk.	Chilischoten rot	
	Salz, Pfeffer	

Gurke waschen, raspeln, mit Salz bestreuen und in ein Sieb legen, damit die überschüssige Flüssigkeit austritt. Tomate enthäuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Entwässerte Gurke noch einmal gut ausdrücken. Mit allen Zutaten in einer Schüssel vermischen, kräftig würzen und kühl stellen.

"Reserve"-Tapas:

Zusätzlich kann ohne grossen Aufwand eine Chorizo-Wurst aufgeschnitten und mit Weissbrot serviert werden. Ein paar marinierte Oliven ergänzen die Tapas-Vorspeisen wunderbar.

Empfehlung zum Servieren:

Pro Person einen Teller mit den verschiedenen Tapas anrichten oder jede Tapas auf einer Platte zu Selbstbedienung anrichten.