

Tapas-Träume: spanische Vorspeisenplatte

VORBEREITEN

50
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Personen

Für die Champignons in Sherry

500 g kleine Champignons
1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
4 Esslöffel Olivenöl
100 ml Sherry
1 Prise(n) Salz
1 Prise(n) Pfeffer
1 Esslöffel frische Petersilie (gehackt)

Für den Manchego mit Quittengelee

200 g Aprikosen
200 g Quittengelee
1 Handvoll Pinienkerne
400 g Manchego

Für die Paprika-Sardellen

100 g Sardellenfilets in Öl
200 g geröstete Paprika (aus dem Glas)
2 Knoblauchzehen
1 Esslöffel Mandelblättchen
1 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel frische Petersilie (gehackt)

170 g schwarze Oliven (z.B. Manzanilla)
170 g grüne Oliven (z.B. Arbequina)

170 g eingelegte Artischockenherzen
150 g eingelegte Meeresfrüchte
200 g Aioli
1 Teelöffel Knoblauch (gehackt)
1 Esslöffel frische Petersilie (gehackt)
2 längliche Weißbrote (z.B. Baguette)
200 g spanischer Schinken (z.B. Serrano)
200 g Chorizo
1 Handvoll getrocknete Aprikosen
1 Handvoll Mandeln
250 g Weintrauben

Beim Anblick dieser traumhaften Tapas-Platte möchte ich eigentlich "Eviva España" in Dauerschleife singen. Das einzige Problem dabei: Mein Mund ist schon voll mit lauter spanischen Köstlichkeiten. Noch eine Olive hier, noch ein Stückchen Manchego mit Quittengelee da ... Zurückhaltung ist quasi unmöglich.

Meine Gäste haben also nicht nur Glück, weil sie von meinen Sangeskünsten verschont bleiben, sondern auch, weil sie ebenfalls in den Genuss der mediterranen Häppchen kommen. Die kalte Tapas-Platte lässt sich wunderbar vorbereiten und begeistert das Auge fast genauso sehr wie den Gaumen. Dazu ein Gläschen Wein oder ein kühles Cerveza und der Abend beginnt vielversprechend.

- 1 -

Für die **Champignons in Sherry** zunächst Champignons putzen. Zwiebel schälen und hacken. Knoblauchzehen schälen und hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch kurz anbraten.

- 2 -

Tapas-Träume: spanische Vorspeisenplatte

Champignons in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten anbraten. Mit Sherry ablöschen und 3 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit deutlich reduziert ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Champignons in eine Schale füllen und mit Petersilie bestreuen.

- 3 -

Für den **Manchego mit Quittengelee** zunächst Aprikosen mit kochendem Wasser überbrühen. Kalt abschrecken und die Haut abziehen. Aprikosen halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden.

- 4 -

Quittengelee in einem Topf erwärmen. Pinienkerne in einer Pfanne leicht anrösten. Aprikosen und Pinienkerne zum Quittengelee geben. Quittengelee in eine Schale füllen. Manchego in Dreiecke schneiden und kreisförmig um die Schale drapieren.

- 5 -

Für die **Paprika-Sardellen** zunächst Paprika und Sardellen abtropfen lassen. Paprika in längliche Streifen schneiden. Knoblauchzehen schälen und hacken. Alles zusammen mit Olivenöl und gehackter Petersilie in eine Schale geben und vermengen. Mandelblättchen in einer Pfanne leicht anrösten. Über die Paprika-Sardellen streuen.

- 6 -

Oliven, Artischockenherzen, Meeresfrüchte und Aioli in Schalen füllen. Nach Belieben mit Knoblauch und Petersilie bestreuen. Brot in Scheiben schneiden und anrösten. Brotscheiben, Schinken, Chorizo, getrocknete Aprikosen, Mandeln und Weintrauben gemeinsam mit allen Tapas-Schalen auf der Platte anrichten.