



TAPAS ANDALUZ

DREI REZEPTE AUS DEM KRIMINALROMAN

ZUNGENTOD

VON PETER DENLO

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF www.peterdenlo.ch

Tapas gehören zu Andalusien wie die unendlich langen Sandstrände, die weissen Dörfer und der Flamenco. Was gibt es besseres, als mit Freunden am grossen Tisch zu sitzen und aus unzähligen Schälchen und Tellern verschiedene Köstlichkeiten zu naschen. Was ursprünglich als kleiner Happen zum kühlen Sherry oder erfrischenden Bier gedacht war, wird heute besonders in grösserer Runde als ganzes Abendessen genossen. Hier folgen drei Rezepte von typischen Tapas, plus ein Rezept für eine leckere Aioli die man zur Tortilla reichen kann. Servieren Sie dazu noch *calameres gaditana* (Kapitel 1) und *pan con tomate* (Kapitel 8) und schon haben Sie einen Tisch voller köstlichen Tapas für einen gemütlichen Abend unter Freunden.



Für 4 - 6 Personen als Tapa.

DIE REZEPTE

Tortilla española.....	Seite 2
Aioli.....	Seite 3
Garbanzos con espinacas.....	Seite 5
Salmorejo cordobés.....	Seite 6

TORTILLA ESPAÑOLA**ZUTATEN**

1 Kilo	festkochende Kartoffeln		Pfeffer
2 Esslöffel	Olivenöl	7	grosse Eier
	Salz		

ZUBEREITUNG**1.**

Für eine Bratpfanne mit 24 cm Durchmesser wird ca. ein Kilo Kartoffeln benötigt. Um die genaue Menge abzuschätzen, können die Kartoffeln in die Pfanne gelegt werden. Die Pfanne sollte gut gefüllt, aber nicht übertoll sein. Dann die Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel von ca. einem Zentimeter schneiden.

2.

Das Öl in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze erwärmen. Dann die Kartoffeln begeben. Grosszügig mit Salz und Pfeffer würzen und die Kartoffeln im warmen Öl gut durchmengen. Nun die Kartoffeln fünf Minuten auf mittlerer Hitze anbraten lassen. Dabei immer weder gut wenden und durchmischen.

3.

In der Zwischenzeit die Eier in eine Schüssel schlagen und mit einer Gabel fest schlagen, bis eine homogene Masse entsteht. Wird die Gabel aus dem flüssigen Ei gehoben, sollte der tropfende Faden glatt hinunterfliessen und keine Klumpen oder einzelnen Tropfen enthalten.

4.

Die Eimasse nun in die Bratpfanne geben. Sie sollte die Kartoffeln knapp bedecken. Falls sie dies nicht tun, schnell nochmals ein oder zwei Eier aufschlagen, verquirlen und begeben. Die Temperatur nun auf niedrig einstellen und die Bratpfanne mit einem Deckel schliessen. Die Tortilla wird nun auf kleiner Flamme 45 Minuten gegart.

5.

Nach 45 Minuten sollte die Eimasse hart geworden sein. Nun legt man einen grossen Teller über die Bratpfanne und dreht das ganze in Windeseile, um die Tortilla auf den Teller zu stürzen. Jetzt die Tortilla mit Hilfe einer Holzgabel vorsichtig zurück in die Pfanne schieben, damit nun die noch weiche Oberseite auf dem Pfannenboden liegt. Wieder mit dem Deckel schliessen und auf kleiner Hitze weitere 15 Minuten garen.

6.

Die Tortilla wieder auf einen Teller stürzen und wie eine Torte in Dreiecke schneiden. Lauwarm und mit kalter Aioli servieren.

TIPPS:

- Der Tortilla können beliebig auch Zwiebeln, scharfe Chorizo, Spinat oder Crevetten beigegeben werden. Dazu das Verhältnis 3/4 Kartoffeln und 1/4 Beigabe verwenden.
- Die Tortilla kann gut auch am nächsten Tag gegessen werden. Sie schmeckt auch kalt hervorragend.
- Benutzen Sie gute, schmackhafte Kartoffeln, keine überzüchtete, geschmacklose Sorte.

AÏOLI**ZUTATEN**

1	grosse Knoblauchzehe
2	Bio-Eier
0,3 Liter	Olivenöl

1/4 Teelöffel	Salz
2 Esslöffel	Zitronensaft

ZUBEREITUNG**1.**

Dieses Rezept ist mit einem Stabmixer und einem schmalen, hohen Gefäss im Handumdrehen fertig. Hat man keinen Stabmixer zur Hand, bekommt man es auch gut mit einem Handmixer in einer Schüssel hin. Hat man nur den guten alten Rührbesen, wird es auch gehen, aber nur trainierte Arme werden lange genug schlagen können, bis die Masse hart wird. Dann empfiehlt sich eher der Kauf eines Stabmixers oder halt der kommerziell gefertigten Aioli...

2.

Die Knoblauchzehe schälen und in ein schmales, hohes Gefäss geben. Die Eier dazu schlagen. Mit dem Stabmixer unten auf dem Boden beginnen bei höchster Geschwindigkeit zu schlagen. Dabei langsam mit dem Mixer nach hinauf und wieder hinunter gleiten. Dies ca. 15 Sekunden wiederholen, bis der Knoblauch ganz aufgelöst und die Masse schaumig ist.

3.

Nun das Olivenöl in kleinen Portionen begeben, während der Stabmixer läuft. Weiterhin den Mixer langsam auf und ab bewegen. Dies so lange wiederholen bis alles Öl verbraucht ist. Das braucht ein wenig Zeit, da nie zu viel Öl auf einmal beigegeben werden sollte. Die Masse sollte am Schluss dick und fest sein.

4.

Das Salz und den Zitronensaft begeben und nach eigenem Geschmack abschmecken. Danach mindestens eine Stunde kühl stellen, damit der Knoblauch seinen Geschmack richtig entfalten kann.

TIPPS:

- Für eine einfache Zubereitung müssen alle Zutaten Raumtemperatur haben.
- Die Aioli passt auch hervorragend zu den calamares a la gaditana (Kapitel 1).
- Die Aioli sollte möglichst frisch gegessen werden, kann bei steter Kühlung jedoch zwei Tage aufbewahrt werden.

GARBANZOS CON ESPINACAS**ZUTATEN**

4 Esslöffel	Olivenöl	150 Gramm	scharfe Chorizo, in kleine Würfel geschnitten
4	Knoblauchzehen	500 Gramm	Kichererbsen aus der Dose, abgetropft und gewaschen
1 Scheibe	Brot	250 Gramm	frischer Spinat
1	lange, rote Cayenne-Chili, entkernt, in feine Streifen geschnitten	0,3 Liter	Wasser
1 Teelöffel	Kümmel, gemahlen		Salz
2 Esslöffel	Sherry-Essig oder Weissweinessig	1 Bund	glatte Petersilie, grob gehackt
1 Esslöffel	süßes Paprikapulver		

ZUBEREITUNG**1.**

Die Hälfte des Olivenöls in einer grossen Bratpfanne bei mittelhoher Hitze erwärmen. Die geschälten aber ganzen Knoblauchzehen und die Brotscheibe ins Öl legen und bei gelegentlichem Wenden leicht anbraten. Dabei die Temperatur zurückdrehen, falls der Knoblauch zu schnell braun wird. Aufpassen, dass nichts verbrennt.

2.

Das getoastete Brot nun in kleine Stücke schneiden und mit dem Knoblauch, den Chilistreifen und dem gemahlene Kümmel in einen Mörser geben und zu einer dicken Paste pressen. Falls vorhanden, kann man das auch in einem Elektromixer machen. Gegen Ende noch den Essig begeben und gut vermischen.

3.

Den Spinat mit 100 ml Wasser in einem bedeckten Kochtopf dämpfen, bis er zusammenfällt. Dann fünf Minuten auf kleiner Stufe weitergaren, bis er weich ist.

4.

Das restliche Olivenöl in der Bratpfanne erwärmen und die Chorizowürfel mit dem Paprikapulver begeben. Möchte man das Gericht vegetarisch zubereiten, das Paprikapulver nun direkt mit ZUNGENTOD von Peter Denlo – bestellen auf www.peterdenlo.ch

den Kichererbsen in die Pfanne geben. Andernfalls die Chrizowurst fünf Minuten anbraten lassen und dann erst die Kichererbsen begeben. Alles gut mischen.

5.

Die Brot-Knoblauch-Chili-Paste begeben und gut vermengen.

6.

Den abgetropften Spinat begeben und das restliche Wasser begeben und nun alles zusammen 15 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich gut umrühren und dabei zusammenklebenden Spinat teilen.

7.

Mit Salz abschmecken und die Petersilie begeben. Heiss oder lauwarm servieren.

SALMOREJO CORDOBÉS



ZUTATEN

8	mittelgrosse Tomaten		Salz
1	Weissbrot	2	hartgekochte Eier
0,3 Liter	Olivöl	2 Scheiben	Serrano Schinken
1	Knoblauchzehe	1/2 Bund	glatte Petersilie
1 Esslöffel	Sherry-Essig oder Weissweinessig	1 Teelöffel	Knoblauchsatz
2-3 Esslöffel	Zitronensaft		

ZUBEREITUNG

1.

Wasser in einem grossen Topf erwärmen. Eine Schüssel mit eiskaltem Wasser bereitstellen. Die Tomaten waschen und an der Unterseite die Haut kreuzweise einschneiden. Sobald das Wasser kocht, die Tomaten begeben. Sobald sich die Haut an der eingeritzten Stelle zu lösen beginnt, nach ca. 30 bis 45 Sekunden, die Tomaten aus dem kochenden ins kalte Wasser geben und kurz abkühlen lassen.

2.

Die Tomaten nun schälen, was sehr einfach gehen sollte, wurden sie lange genug blanchiert.

3.

Die geschälten Tomaten vierteln und von den Kernen und dem grünen Stielansatz befreien. Alle Tomaten nun in einen Stehmixer geben. Damit geht die Verarbeitung am einfachsten. Doch es kann natürlich auch ein Stabmixer benutzt werden. Die Tomaten etwa eine Minute bei voller Geschwindigkeit zu einem feinen Mus mixen.

4.

Das Weissbrot längs aufschneiden und die Krume, das weiche Innere des Brotes, heraustrennen. Es sollten zwei bis drei lockere Klumpen in der Grösse eines Tennisballs dabei herauskommen. Die Krume nun zu den flüssigen Tomaten geben und darin rund fünf Minuten einweichen lassen.

5.

Das restliche Brot in Würfel von ca. einem Zentimeter schneiden. In einer weitem Bratpfanne 75 ml Olivenöl erhitzen. Sobald das Öl heiss ist, die Brotwürfel begeben und stark rühren, damit alle Würfel ein wenig Öl aufsaugen können. Nun die Temperatur auf niedrig bis mittel reduzieren.

6.

Die Brotwürfel mit den Knoblauchsatz bestreuen und gut umrühren. Nun mindestens 15 Minuten braten, damit sie schön kross und goldbraun werden. Dabei die Temperatur im Auge behalten und die Würfel immer wieder wenden.

7.

Einige Blätter der Petersilie für später als Dekoration aufheben und die restlichen Blätter fein hacken. Gegen Ende der Bratzeit zu den Brotwürfeln geben, gut durchmengen und mindestens drei Minuten mitbacken, damit sie auch trocken werden. Am Ende die Croûtons mit Salz abschmecken.



8.

Die Knoblauchzehe schälen und zu dem Tomaten-Brot-Mix geben. Den Essig und den Zitronensaft und zwei Prisen Salz begeben. Nun alles erneut mindestens eine Minute bei voller Geschwindigkeit fein pürieren. Durch das Brot wird die Konsistenz nun fester und sämiger. Je nach Mixer braucht es länger, bis das Brot ganz aufgelöst ist.

9.

Nun bei laufendem Mixer 0,2 Liter des Olivenöls in einem feinen Strahl begeben. Dafür sollte man sich Zeit lassen, damit der Mixer das Öl schnell genug in die Masse arbeiten kann.

10.

Nachdem das ganze Öl in die Masse eingearbeitet ist, noch ein geschältes, hartgekochtes Ei begeben und nochmals kräftig mixen. Die Konsistenz des Salmorejos ist jetzt sehr sämig. Mit Salz, Essig und Zitronensaft abschmecken. Nun mindestens eine Stunden kühl stellen, damit sich der Geschmack richtig entfalten kann.

11.

Den Serranoschinken und das übriggebliebene Ei fein hacken. Den kalten Salmorejo aus dem Kühlschrank nehmen und in Schalen anrichten. Vor dem Servieren mit Schinken, Ei, einigen Croûtons, einem Blatt Petersilie und einigen Spritzern Olivenöl garnieren.

TIPPS:

- Salmorejo ist eine kalte Tomatensuppe. Benutzen Sie daher nur Tomaten mit starkem Geschmack und bester Qualität.
- Auch die Qualität des Olivenöls ist hier besonders wichtig. Benutzen Sie wenn möglich Bio-Öl, das von einer ursprungsgeprüften Region (DOP, AOC etc.) stammt.
- Für die Weissbrotkrume bzw. die Croûtons kann ein normales Weissbrot, ein Baguette, Ciabatta oder ähnliches verwendet werden.
- Die Croûtons können in einem luftdicht verschlossenen Behälter mehrere Tage aufbewahrt werden und verleihen Suppen, Salaten und anderen Gerichten eine leckere und vor allem knusprige Komponente. Sind sie nicht mehr ganz kross, können sie bei mittlerer Hitze erneut in einer Bratpfanne gebacken werden.
- Anstatt Serranoschinken kann auch ein Esslöffel Thunfisch zum Salmorejo gegeben werden. Für Vegetarier kann man beides einfach weglassen.