

Jacqueline Amirfallah
Tapas

Mittwoch, 5. Juli 2017
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Weltküche

Zutaten:

Für die Aioli:

2 Scheiben Toastbrot
20 ml Milch
1 Eigelb
1/2 TL scharfer Senf
150 ml Olivenöl
1 Knoblauchzehe
etwas Salz



Für die Datteln mit Speck:

8 Datteln (z.B. Sorte Medjol)
50 g Frühstücksspeck (Bacon), dünn aufgeschnitten

Für die Kichererbsen mit Blutwurst (Garbanzos con butifarra negro):

2 EL Sultaninen
3 Stiele glatte Petersilie
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
150 g spanische Blutwurst
1 EL Olivenöl
2 EL Pinienkerne
300 g gekochte Kichererbsen

Für die Venusmuscheln mit Schinken und Chili (Almejas con jambon):

500 g Venusmuscheln
1 Knoblauchzehe
1 Chilischote
3 Stiele glatte Petersilie
50 g gekochten Schinken, dünn aufgeschnitten
2 EL Olivenöl
100 ml Weißwein

Für die Pimientos:

12 Pimientos de Padrón (kleine grüne Paprikaschoten)
ca. 50 ml Olivenöl
etwas Fleur de sel oder Meersalz mittlerer Körnung

zusätzlich

50 g Chorizo, dünn aufgeschnitten
50 g Seranoschinken, dünn aufgeschnitten

60 g Oliven
1 Baguette

Zubereitung:

1. 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 Pürierstab fein mixen. Mit Salz abschmecken.
2. 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.
3. Für die Kichererbsen mit Blutwurst die Sultaninen in eine Schüssel geben, mit Wasser bedecken und 10 Minuten einweichen.
4. In der Zwischenzeit Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Blutwurst in eine Pfanne geben, braten und anschließend klein schneiden.
5. 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.
6. Die Muscheln in viel Wasser gründlich waschen, dabei bereits geöffnete Muscheln aussortieren und wegwerfen.
7. Knoblauch schälen und fein schneiden. Die Chilischote halbieren, entkernen und fein schneiden. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Schinken klein schneiden.
8. 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.
9. 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.
10. 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.

Pro Portion: 992 kcal / 4154 kJ
61 g Kohlenhydrate, 38 g Eiweiß, 63 g Fett