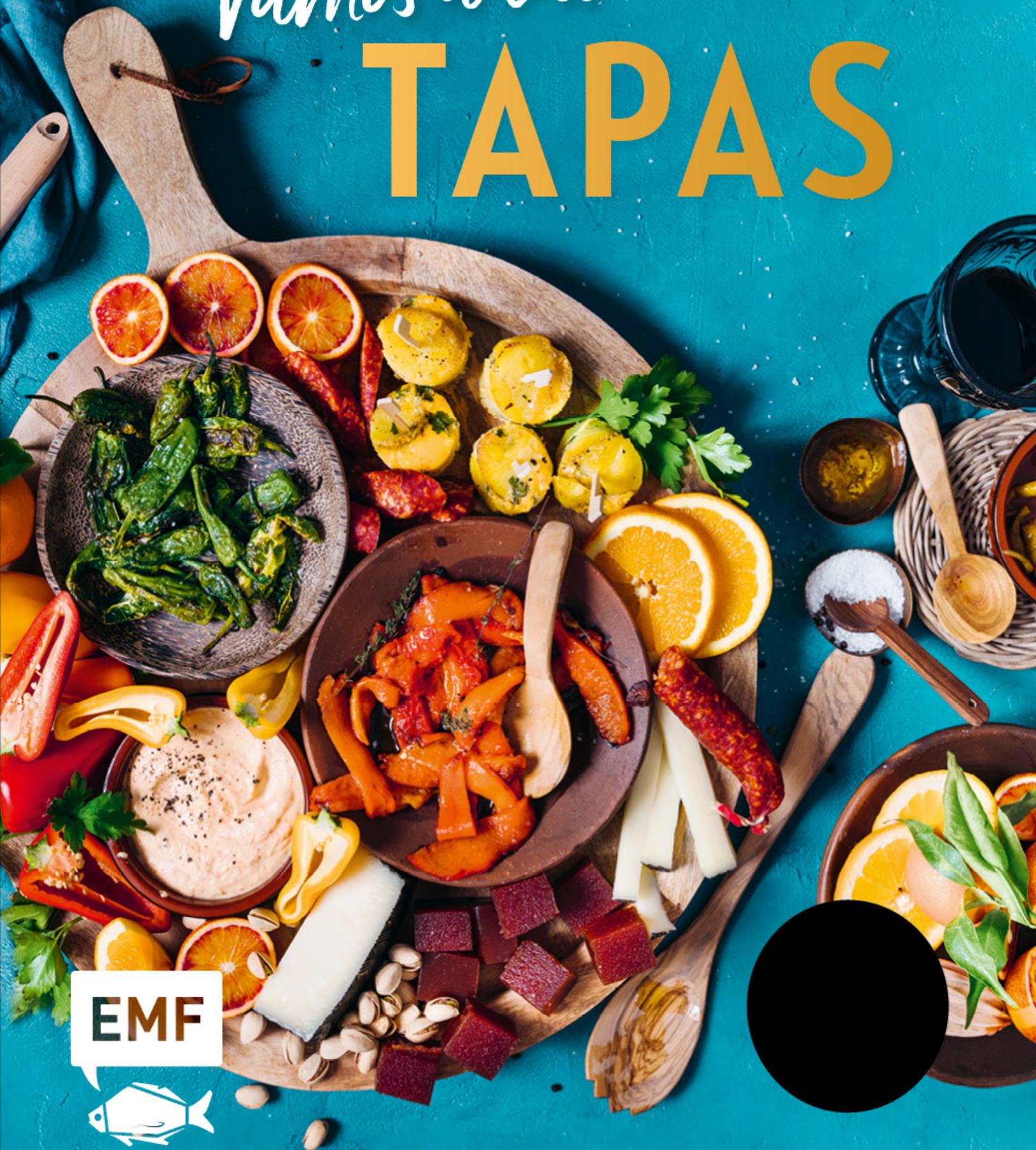


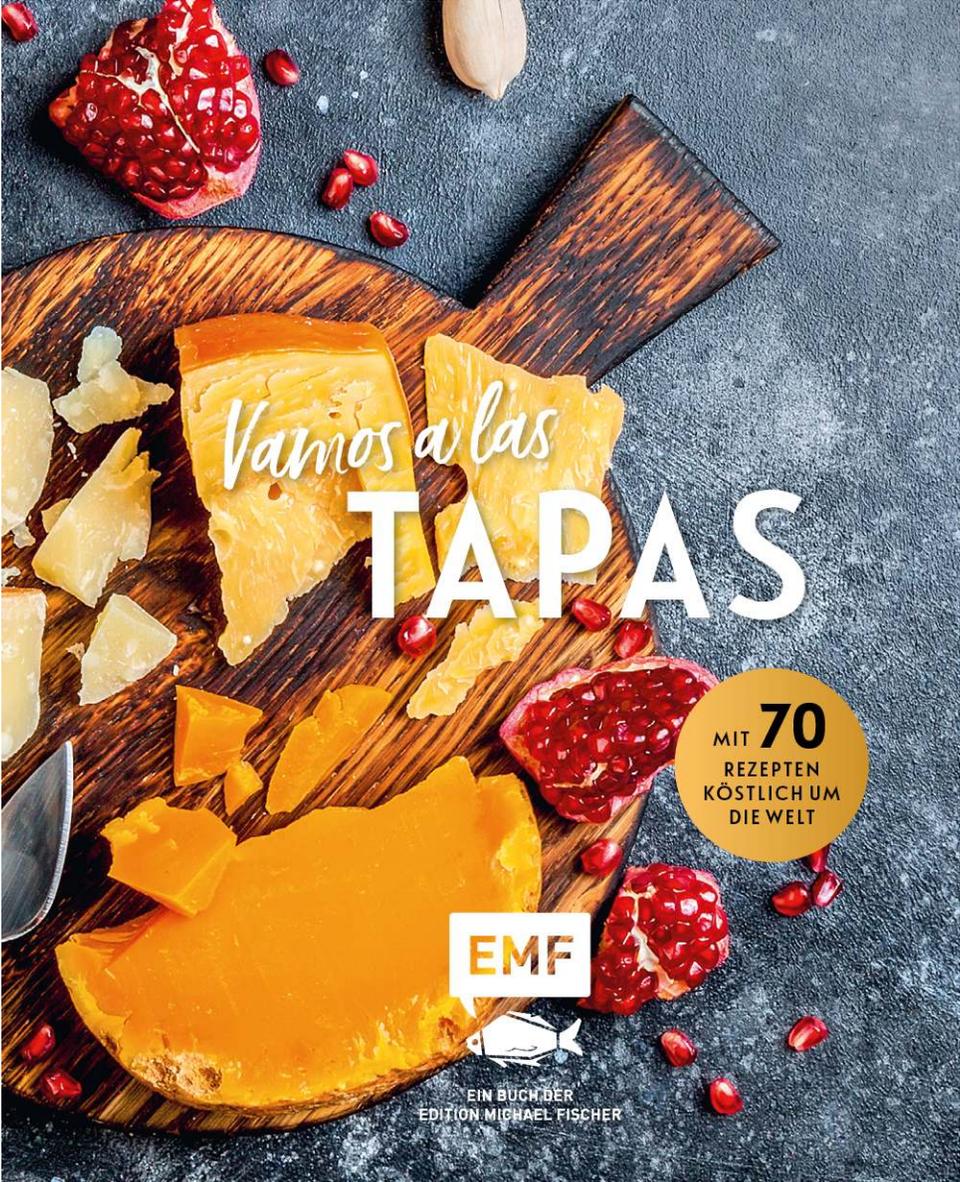
Vamos a las

TAPAS



EMF





Vamos a las

TAPAS

MIT **70**
REZEPTE
KÖSTLICH UM
DIE WELT

EMF



EIN BUCH DER
EDITION MICHAEL FISCHER

IMPRESSUM

Alle in diesem Buch veröffentlichten Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur mit ausdrücklicher schriftlicher Genehmigung des Verlags gewerblich genutzt werden. Eine Vervielfältigung oder Verbreitung der Inhalte des Buchs ist untersagt und wird zivil- und strafrechtlich verfolgt. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Die im Buch veröffentlichten Aussagen und Ratschläge wurden von Verfasser und Verlag sorgfältig erarbeitet und geprüft. Eine Garantie für das Gelingen kann jedoch nicht übernommen werden, ebenso ist die Haftung des Verfassers bzw. des Verlags und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ausgeschlossen.

Bei der Verwendung im Unterricht ist auf dieses Buch hinzuweisen.

EIN BUCH DER EDITION MICHAEL FISCHER

1. Auflage 2021

© 2021 Edition Michael Fischer GmbH, Donnersbergstr. 7,
86859 Igling

Cover, Layout & Satz: Silvia Keller

Redaktion & Lektorat: Diana Jedrzejewski

Herstellung: Carina Ries

Rezeptnachweis: S. 12, 14, 18, 36, 56, 60, 62, 66, 72, 74, 82, 88, 92, 94, 96, 100, 124, 134: Tanja Dusy; S. 16, 20, 24, 26, 32, 38, 40, 44, 76, 84, 90, 98, 116: Rose Marie Donhauser; S. 22, 80, Tanja Dusy und Inga Pfannebecker; S. 30, 130: Sabrina Sue Daniels; S. 34: Andrea Menichelli; S. 48, 52, 58, 104, 106, 108, 110, 112, 114, 118: Britta Welzer und Svenja Mattner-Shahi; S. 50, 54: Patrick Rosenthal; S. 68, 70, 78, 122, 126, 128, 136: Nico Stanitzok
Bildnachweis: S. 13, 15, 17, 19, 21, 23, 25, 27, 33, 37, 39, 41, 43, 45,

57, 61, 63, 67, 73, 75, 77, 81, 83, 85, 89, 91, 99, 117, 125, 135: Tina Bumann, Stetten; S. 31, 69, 71, 79, 93, 95, 97, 101, 123, 127, 129, 131, 137: Sabrina Sue Daniels, Frankfurt a. M.; S. 35, 49, 53, 59, 105, 107, 109, 111, 113, 115, 119: Britta Welzer und Svenja Mattner-Shahi; S. 51, 55: Patrick Rosenthal, Künzell; S. 133 Janina Lechner, Herrieden

ISBN 978-3-7459-0798-8

www.emf-verlag.de

INHALT

[Tapas olé! Klein, aber fein](#)

[Der Ursprung der Tapas-Kultur](#)

[Eine kleine Gebrauchsanweisung](#)

[SPANIEN](#)

[Tortilla de Patatas](#)

[Gegrillte Paprika](#)

[Garnelen aus dem Backofen](#)

[Gebratene Pimientos](#)

[Orangen-Safran-Aioli](#)

[Ofenkartoffeln mit Mojo verde](#)

[Pastel de nata](#)

[Gazpacho Kalte Gemüsesuppe](#)

[Zitronen und Oliven in Öl eingelegt](#)

[ITALIEN](#)

[Zucchini Blüten mit Ricotta und Nüssen](#)

[Bagna Cauda mit viel Knoblauch](#)

[Pitta Calabrese](#)

[Antipasti-Pilze](#)

[Rindersteaks mit Gremolata](#)

[Focaccia mit schwarzen Oliven](#)

[Carpaccio mit Parmesanspänen](#)

[Bruschetta Classico](#)

[ORIENT](#)

[Kebab-Lammfleisch-Spieße](#)

[Aprikosen-Dattel-Filo-Zigarren](#)

[Marokkanischer Orangensalat](#)

[Rote-Bete-Hummus-Baguette](#)

Labneh Frischkäsebällchen

Spinatsalat mit Salzzitrone

Maurische Paprikacreme

Sesam-Gewürz-Krokant

SÜDAMERIKA & OZEANIEN

Avocadosalsa

Pico de Gallo

Poké am Spiess

Nachopfanne mit Hähnchen

Maiskolben auf mexikanische Art

Garnelentacos mit fruchtiger Salsa

Ceviche mit Avocado

Avocadowedges mit Aioli

Tres-Leches-Gratin mit Obstsalat

Grünes Bratgemüse

Tacoshells mit Tex-Mex

GRIECHENLAND

Täschchen mit Schafskäse

Gefüllte Weinblätter in Olivenöl

Classic Zaziki

Frittierte Auberginen

New Style Souvlaki

Halloumi auf Auberginen

Kretische Bruschetta

FRANKREICH

Brie im Blätterteigmantel

Anchoiade mit Gemüsesticks

Französische Zwiebelsuppe

Opulente Käseplatte

Schokoladensoufflé - Mon chéri
Kräuter-Madeleines mit Tomaten
Tapenade - Schwarze Olivenpaste
Artischocken mit Trüffel-Mayonnaise

ASIEN

Filipino lumpia Frühlingsrollen
Ofen-Tempeh
Tofu-Koriander-Dip
Furikake arare Popcorn
Kokosmilchpudding
Mango-Quinoa-Sommerrollen
Samosas mit Joghurt-Minz-Dip
Matcha-Kuchenwürfel
Gebackene Hähnchenflügel

TAPAS OLÉ! KLEIN, ABER FEIN

In Spanien wird das Leben gefeiert – selbstverständlich auch beim Essen. Man is(s)t gerne zusammen, und so trifft man sich häufig abends zum „tapeo“. Dieses Wort ist eine Kombination aus „tapas“ und „paseo“, also Tapas und Spaziergang. Man zieht von Bar zu Bar, trinkt ein Gläschen und isst dazu eine Tapa. Dann geht es weiter. Das ist spanische Lebensweise pur!

Bei Tapas kommt alles zusammen auf einen Tisch, jeder bedient sich ungezwungen, gerne auch mit den Händen, und hat die Möglichkeit, von allem gleichzeitig zu probieren. Alle essen gemeinsam und sind an einem Tisch vereint – egal ob Fleisch- oder Fischesser, Vegetarier, Veganer oder Low-Carb-Fan. Für jeden ist gesorgt, jeder bekommt, was er braucht und mag.

Tapas sind heute aus der Lebensweise Spaniens nicht mehr wegzudenken. Aber auch in anderen Ländern spielen kleine Köstlichkeiten eine große Rolle. Egal ob mediterrane Mezze, asiatisches Fingerfood, südamerikanische Häppchen oder ein französisches Amuse-bouche – hier ist für jeden etwas dabei! Dabei müssen Sie sich keinesfalls auf eine Region beschränken, sondern können gerne auch frei durchkombinieren – so kommt Vielfalt zustande, und jeder Gast findet garantiert etwas Passendes für seinen persönlichen Geschmack.

Holen Sie sich mit dem Genuss dieser internationalen Tapas eine große Portion Urlaubsfeeling in die eigenen vier Wände und schlemmen Sie sich mit Freunden und Familie durch die verschiedenen, fernen Kontinente!

DER URSPRUNG DER TAPAS- KULTUR

Über die Herkunft der Tapas gibt es unterschiedliche Theorien und Legenden. Eine davon bezieht sich auf die Herkunft des Wortstamms „tapa“, was so viel wie Deckel bedeutet und von „tapar“ (abdecken) kommt. In den andalusischen Schänken sollen die Gäste Brot- oder Käsescheiben als Deckel für ihre Sherrygläser verwendet haben, um den kostbaren Inhalt vor Fliegen und anderen Insekten zu schützen. Daraus entwickelten sich dann angeblich die kleinen Appetithäppchen.

Eine weitere Legende sagt, dass im 13. Jahrhundert der kastilische König Alfonso X. mehrere Tage im Bett verbrachte, um sich von einer Krankheit zu erholen. Auf Anraten seines Hausarztes trank er Wein und aß dazu nur kleine Häppchen. Weil die Genesung so gut verlief, befahl der König den Wirten, zu Wein immer etwas Kleines zu servieren.

Die dritte Theorie führt schließlich ganz praktische Gründe an: Im heißen Klima will man oftmals nichts Schweres zu einem Getränk essen, sondern nur eine Kleinigkeit. Und so wurde in der Hitze reichlich getrunken und nur eine kleine Mahlzeit gereicht.

Welche Theorie nun richtig ist, man weiß es nicht. Sicher ist auf jeden Fall, dass Tapas ein wesentlicher Bestandteil der spanischen Esskultur geworden und nicht mehr wegzudenken sind. Dafür sind sie einfach zu lecker!

EINE KLEINE GEBRAUCHSANWEISUNG

Einfache Tapas bekommen Sie theoretisch schon hin, wenn Sie ein paar Oliven mit Zahnstochern zum Aufspießen auf den Tisch stellen und z. B. gebrannte Mandeln und Chips dazu anbieten. Das ist natürlich etwas unspektakulär, verdeutlicht aber das grundlegende Prinzip: Alles, was in kleinen, mundgerechten Portionen serviert werden kann, eignet sich als Tapas – Ihrer Fantasie sind also keine Grenzen gesetzt, und es gibt auch keine festen Regeln, an die Sie sich hier halten müssen.

Sie sollten aber auf jeden Fall die angegebenen Mengenangaben beachten, sodass für alle Gäste genug vorgesorgt ist. Idealerweise kombiniert man auch ein paar kalte und warme Gerichte, etwas mit Fisch, Fleisch und viel mit Gemüse in Form von Salat oder gegartem und eingelegtem Gemüse. Dazu Dips und Cremes, Saucen und kleine Knabbereien und natürlich Brot, das in vielen Fällen dann auch das Besteck ersetzt.

Noch ein kleiner Tipp zum Schluss: Fangen Sie mit der Vorbereitung der kalten Tapas an, so können Sie diese frühzeitig zubereiten und haben ausreichend Zeit für die warmen Leckereien. Damit vermeiden Sie Stress, und sobald Ihre Gäste eingetroffen sind, kann das gemütliche und gemeinsame Genießen starten!

Spanien



TORTILLA DE PATATAS



4-6 PORTIONEN

ZUTATEN

- » 800 g festkochende Kartoffeln
- » 2 milde weiße Zwiebeln
- » Olivenöl zum Braten
- » Salz, Pfeffer
- » 8 Eier (Größe M)
- » 100 ml Milch
- » 2 Msp. Chilipulver
- » frisch geriebene Muskatnuss
- » ½ Bund Petersilie

Die Kartoffeln in kaltem Wasser sauber bürsten und anschließend in ausreichend Wasser ca. 20 Minuten garen, sodass sie gerade gar sind und sich mit einem spitzen Messer gut und tief einstechen lassen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln kurz im Topf ausdampfen lassen, anschließend vollständig auskühlen lassen – das kann man bereits am Vortag tun.

Die Zwiebeln schälen und in dickere Würfel schneiden. Kartoffeln pellen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden (sehr große, dicke Kartoffeln möglichst vorher längs vierteln, die Scheiben sollten nicht zu groß sein). 3–4 EL Öl in einer beschichteten Pfanne (24–26 cm Durchmesser) erhitzen und darin die Zwiebeln langsam bei kleiner bis mittlerer Hitze goldbraun braten.

Die Zwiebeln herausnehmen und nochmals Öl in die Pfanne gießen (es sollte ruhig 2–3 mm hoch in der Pfanne stehen). Darin die Kartoffeln langsam bei mittlerer Hitze 10–15 Minuten goldbraun braten, dabei vorsichtig wenden, salzen und pfeffern. Aus der Pfanne nehmen und das überschüssige Öl herausgießen (es sollte nur noch ein wenig in der Pfanne sein).

Inzwischen den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen. Die Eier mit Milch in einer Schüssel verrühren, dabei nicht zu schaumig schlagen. Mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Muskatnuss würzen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen, fein hacken und mit den Kartoffeln und Zwiebeln unter die Eier-Milch-Mischung rühren.

Die Kartoffel-Eier-Masse in die Pfanne gießen und im heißen Ofen (Mitte) in 20–25 Minuten stocken lassen. Die Ei-Masse sollte dabei richtig fest werden (falls sie noch zu weich ist, weitere 5–8 Minuten garen). Die Pfanne aus dem Ofen nehmen, Tortilla etwas ruhen lassen, dann einen großen Teller oder eine Servierplatte mit der oberen Seite nach unten auf die Tortilla in der Pfanne legen, mit deren Hilfe die Tortilla wenden und so auf den Teller stürzen.

Die Tortilla auskühlen lassen. Zum Servieren in mundgerechte Würfel schneiden oder mit einem Ringausstecher kleine Kreise ausstechen. Mit Holzspießchen werden sie zum Super-Fingerfood!

TIPP

Wer seiner Tortilla nicht mit Chilipulver Schärfe verleihen will, der versucht es vielleicht einmal mit 3–4 Prisen Piménton de la vera – das geräucherte Paprikapulver ist ausgesprochen aromatisch, ohne dabei allzu scharf zu sein.