

Antipasti und Tapas

MARTIN KINTRUP



GU KÜCHENRATGEBER

Antipasti und Tapas

MARTIN KINTRUP



GU

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite und iBooks (iPad) optimiert. Auf anderen Lesegeräten oder Lese-Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Klein, fein, vielfältig...

und verlockend! Schon vom Schafkäsedip probiert, die Hähnchen-Spieße gekostet? Noch ein Bisschen von der Spargeltortilla? Ob italienisch, spanisch oder aus den Küchen des Nahen Ostens, **die Gabel- und Fingerfood-Happen auf dem Büffet** verführen zum Zugreifen.

Jetzt können Sie sich die bunte Vielfalt ganz einfach nach Hause holen. Wir stellen Ihnen hier **unsere Auswahl der besten Antipasti, Tapas, Mezze & Co.** vor – Variationen von klassischen Rezepten und leckere Neukreationen. Alle getestet und leicht nachzukochen.

Laden Sie ein zu **Tapas-Party oder Antipasti-Büffet**. Tipps und Tricks zur Küchentechnik helfen Ihnen, **Kochklippen sicher zu umschiffen**. Dazu gibt es viele hilfreiche Hinweise für die Planung von Einladungen und Vorschläge für die Zusammenstellung von Büfettis – mit Checklisten für die Vorbereitung. So können Sie die **Vorspeisen-Schlemmereien** ganz entspannt mit Ihren Gästen genießen.

Kulinarische Kleinigkeiten – einfach selbst gemacht

Vorspeisenbüfets entführen Am-liebsten-von-allem-Probierer ins Paradies: häppchenweise Hochgenuss!



Quer durch die Esskulturen

Die italienischen Antipasti kommen meist mit wenigen, aber hochwertigen Zutaten aus, sind daher geschmacklich raffiniert, würzig und für so manch einen nicht nur der Auftakt, sondern der eigentliche Höhepunkt eines opulenten Mahls. In Italien können Sie Antipasti im Restaurant genießen oder vor dem eigentlichen Mahl in einer Bar zu einem Glas Wein oder Prosecco.

Bei spanischen Tapas haben Fisch und Fleisch eine größere Bedeutung als bei den italienischen Vorspeisen, und viele Tapas lassen auch arabische Einflüsse erkennen. In spanischen Tapas-Bars gibt es eine fast unüberschaubare Vielfalt an Häppchen, die in der Regel im Stehen während des Gesprächs genossen werden. Gerne unternimmt man in Spanien auch einen »Tapeo«, was die abendliche Hauptmahlzeit ersetzt: Man besucht nacheinander mehrere

Tapas-Bars und genießt hier und dort ein Häppchen, bis der Hunger gestillt ist.

Auch am östlichen Mittelmeer wird gesnackt. Besonders der Libanon ist bekannt für seine reichhaltigen Vorspeisenbüfets, die häufig sogar eine Hauptmahlzeit ersetzen. Dabei verführen Mezze und Co. den Gaumen mit ihren exotischen Aromen und Gewürzen. Aber auch in Griechenland und der Türkei kennt man eine Vielzahl an schmackhaften Kleinigkeiten. Doch sind die griechischen Mezedes eigentlich keine Vorspeise, sondern werden in Kaffeehäusern als Geste der Gastfreundschaft angeboten.

Ein Büfett planen

Soll Ihr Büfett der Auftakt eines Menüs sein, oder ersetzt es eine Hauptmahlzeit? Die Rezepte des Buches sind so ausgelegt, dass ein einzelnes Rezept für die angegebene Personenzahl nicht zum Sattessen reicht. Kombinieren Sie jedoch 3-4 oder mehr Rezepte und servieren Brot dazu, reicht das Büfett als Hauptmahlzeit. Rechnen Sie dann mit mindestens 100 g Brot pro Person.

Beachten Sie beim Aufbau des Büfetts die Laufrichtung und platzieren Sie die Teller an den Anfang des Büfetts. Rüsten Sie alle Speisen gegebenenfalls mit Servierbesteck aus. Essbesteck sowie Servietten finden sich erst am Ende des Büfetts, das vermeidet kompliziertes Herumhantieren. Stellen Sie in jedem Fall reichlich Essbesteck und Teller bereit, falls die Gäste ihre Teller samt Besteck irgendwo stehen lassen oder nach ein paar Stunden noch einmal ans Büfett zurückkehren möchten.

Stressfrei vorbereiten

Die Vorbereitungen für ein Büfett lassen sich gut über einen längeren Zeitraum verteilen. Viele Vorspeisen, etwa die Dips, können Sie am Vortag oder Stunden vorher zubereiten.

Lagern Sie diese dann abgedeckt im Kühlschrank, und holen Sie sie rechtzeitig vor dem Servieren heraus. Auch lassen sich viele Grundmassen, wie Falafelmasse, Couscous oder Polenta, vorbereiten und müssen später nur noch kurz gegart oder mit weiteren Zutaten gemischt werden. Andere Vorspeisen wie marinierte Gemüse lassen sich Tage und Wochen vorher zubereiten. Sie sind bestens aufzubewahren und können bei Bedarf hervorgezaubert werden. Das macht Sie flexibel, und Sie kommen nicht unmittelbar, bevor die Gäste erscheinen, ins Rotieren, sondern sorgen zu diesem Zeitpunkt nur noch für den nötigen Feinschliff. Sind die Gäste hungriger als erwartet oder sitzen mehr am Tisch, als Sie geplant haben, können Sie das Büfett schnell ergänzen! Oder Sie erweitern es mit den Superblitz-Rezepten oder den Köstlichkeiten aus dem Vorrat (s. >).



Ein paar Gedanken zu den Getränken

Berücksichtigen Sie bei der Getränkeauswahl die unterschiedlichen Geschmäcker Ihrer Gäste. Vielleicht empfiehlt es sich, neben trockenen Weinen auch einen lieblicheren anzubieten. Und besorgen Sie gegebenenfalls Bier, da Wein nicht jedermanns Sache ist. Natürlich dürfen Softdrinks nicht fehlen – insbesondere Wasser, aber auch der eine oder andere Fruchtsaft zum Mischen. Richten Sie

sich bei der Auswahl der Getränke ein wenig nach den Speisen: Reichen Sie italienische Weine und Prosecco fürs Antipasti-Büfett; Rioja, Sherry oder spanisches Bier fürs Tapas-Büfett und Ouzo, Raki oder Pastis als besonderes »Schmankerl« für gemischte mediterrane Abende.

Was die Mengen betrifft, können Sie für den Vorspeisenabend etwa 0,5 l Wein oder 1 l Bier pro Person rechnen. Wenn Sie zum Auftakt einen Prosecco reichen, rechnen Sie 1 Flasche für 4-5 Personen. Bieten Sie Sherry an, rechnen Sie mit 0,1-0,2 l pro Person. Außerdem sollten Sie pro Person 1 Flasche Wasser und 0,3 l Fruchtsaft bereit haben. Wenn Sie einen längeren Abend planen, ergänzen Sie diese Getränkeliste natürlich nach den Vorlieben Ihrer Gäste.



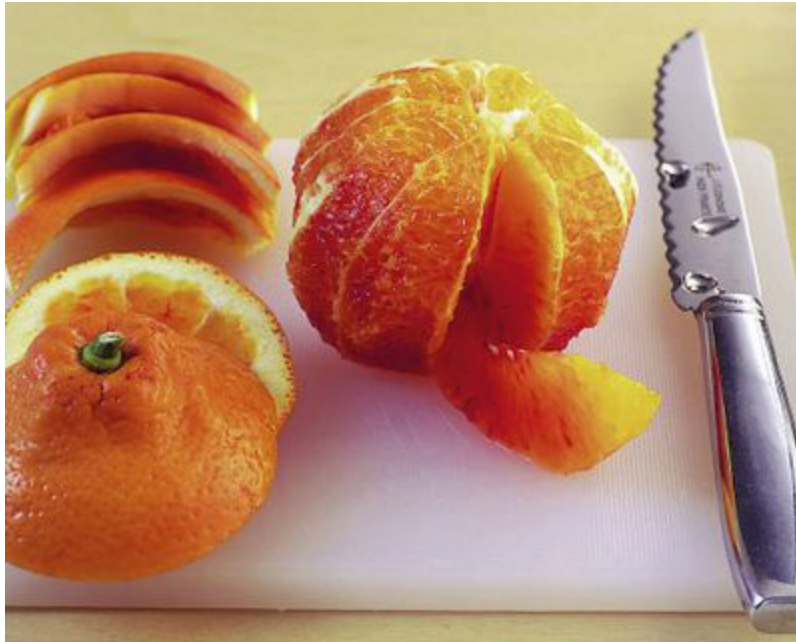
Und etwas für den Augenschmaus

Egal ob Antipasti, Tapas oder Mezze, aufregend sind die Vorspeisen in jeder Variation. Und in Büfettform ergibt sich ein buntes Potpourri, das zusätzliche Dekoration fast überflüssig macht. Die Vielfalt kommt besonders gut auf einer weißen Tischdecke zur Geltung. Besitzen Sie einen rustikalen Holztisch, verzichten Sie für ein mediterranes Ambiente auf eine Decke. Auch manche essbare Zutaten des Büfetts eignen sich gut zur Dekoration. Haben Sie

beispielsweise mit Zitronen, Walnüssen oder Peperoni gekocht, können Sie damit den Tisch dekorieren. Ein Blickfang sind auch Zitronen gemischt mit Limetten in einem hohen Glasgefäß. Wenn Sie Wein anbieten, sind die Flaschen ebenfalls ein schlichtes dekoratives Element. Allgemein gilt aber: zurückhaltend dekorieren, die Häppchen sind spannend genug!

Kochklippen sicher umschiffen

Mit ein paar Tipps und Tricks laufen Sie in der Vorspeisenküche zu großer Form auf!



Zitrusfrüchte filetieren Kappen Sie bei Orangen die Rundung an Stielansatz und Blüte mit einem Schnitt bis ins Fruchtfleisch. Frucht auf die Arbeitsfläche stellen, rundum die Schale in Streifen von oben nach unten abschneiden (ebenfalls bis ins Fruchtfleisch). Schneiden Sie nun entlang der Segment-Trennhäutchen zur Fruchtmitte, und lösen Sie die Filets aus. Grapefruits lassen sich auch folgendermaßen filetieren: Die Frucht sauber schälen und halbieren. Schneiden Sie mit einem scharfen Messer ein Trennhäutchen zur Mitte hin auf, klappen Sie es herunter. Das Filet vorsichtig auslösen und so fortfahren, bis alle Filets ausgelöst sind.



Zitrusschale abreiben Verwenden Sie dafür ausschließlich Bio-Zitrusfrüchte, denn »unbehandelt« bedeutet lediglich, dass die Früchte nach der Ernte nicht mehr behandelt wurden. Die Früchte trotzdem gründlich mit heißem Wasser waschen, gut trockenreiben. Drücken Sie ein Stück Backpapier auf die Reibezähne der Küchenreibe. So bleibt nichts vom Abrieb dazwischen hängen. Dann die Schale rundum abreiben. Darauf achten, dass Sie nicht zu weit ins Weiße geraten, da dieses etwas bitter schmeckt. Das Papier mit dem Schalenabrieb abziehen.



Paprikaschoten häuten Heizen Sie den Backofen auf höchster Stufe vor, und backen Sie die ganze Schote unter gelegentlichem Wenden, bis die Haut großflächig schwarz ist. Paprika aus dem Ofen nehmen, abgedeckt einige Minuten ruhen lassen. Ziehen Sie die Haut mit einem Messer ab.



Tomaten häuten 1 l Wasser in einem kleinen Topf aufkochen. Ritzen Sie die Tomaten oben und unten kreuzweise ein. Den Topf von der Kochstelle nehmen, die Tomaten ins Wasser legen – sie sollen vollständig bedeckt sein. Gießen Sie nach ca. 1 Min. das Wasser ab, und ziehen Sie mit einem Messer die sich leicht aufrollende Haut ab.



Garnelen vorbereiten Bei ungeschälten Garnelen zunächst mit einer Drehbewegung Kopf und Beine abtrennen. Drücken Sie die Körperschale mit einem Fingernagel am Bauch ein. Lockern Sie die Schale rund um das Fleisch, und lösen Sie sie vorsichtig ab. Dann mit einem kleinen scharfen Messer am Rücken entlang vom Schwanz zum Kopf schneiden und den schwarzen fadenförmigen Darm vorsichtig herausziehen.



Richtig frittieren Die richtige Temperatur des Öls liegt zwischen 150 und 175°. Ist sie niedriger, saugt sich das Frittiergut mit Öl voll, ist sie zu hoch, verbrennt die Hülle, und der Kern ist noch nicht gar. Haben Sie keine Fritteuse mit Temperaturregler, gibt es einen einfachen Trick. Erhitzen Sie das Öl, und halten Sie gelegentlich ein Holzstäbchen hinein. Sobald Bläschen an dem Stäbchen aufsteigen, ist die richtige Temperatur erreicht. Das Öl sollte allerdings keinesfalls anfangen zu qualmen. Geben Sie nun nicht zu viel auf einmal in das Öl, da dadurch die Temperatur schnell wieder sinkt. Trocknen Sie das Frittiergut vorher möglichst gut ab, damit es beim Frittieren nicht stark spritzt.

Antipasti

Ob für herzhaftes Crostini oder zu marinierten Köstlichkeiten: Dieses Brot ist als Antipasti-Beilage unverzichtbar und saugt auch noch die letzten Reste köstlicher Marinaden auf! Knusprig-frisch aus dem Ofen schmeckt Ciabatta natürlich am besten.