

Spanische Tapas

Zutaten für 2 Personen:

FÜR DIE PIMIENTOS DE PADRÓN

250g Pimientos
etwas Olivenöl
1 Knoblauchzehe
Spritzer Zitronensaft
Meersalzflocken

AIOLI

4 Eigelb hartgekocht
100ml Öl
2 Knoblauchzehen
1 Zitrone
Salz, schwarzer Pfeffer

PATATAS BRAVAS

300g kleine Kartoffeln
etwas Salz

SALSA BRAVA

70ml Olivenöl
1 Knoblauchzehen
1 rote Zwiebel
Nach Belieben Chiliflocken

100ml Rotwein,
150ml Gemüsebrühe
1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
1/2 TL geräuchertes Paprikapulver
2 EL Essi
1 TL Honig
10g Speisestärke
etwas Salz und Pfeffer



Zubereitung

Pimientos de Padrón: Pimientos mit Olivenöl und Knoblauch in eine Auflaufform geben. Bei 180 Grad ca. 10 Minuten garen. Zum Schluss etwas Zitronensaft und Meersalz zugeben.

Aioli: Eier hart kochen, Eigelb und Knoblauch in einen Mixbecher geben. Olivenöl langsam einlaufen lassen. Mit Salz, Pfeffer sowie Zitronensaft & Abrieb der Zitrone abschmecken.

Patatas Bravas: Kartoffeln schälen, bissfest kochen. Vierteln. Auf einem Backblech verteilen mit etwas Salz bestreuen und kurz bei 180 Grad goldbraun rösten.

Salsa Brava: Für die Salsa: Knoblauch, Zwiebeln in etwas Öl anschwitzen. Paprikapulver & Chili ebenfalls kurz anrösten. Mit Wein & Brühe ablöschen, Essig und Honig zugeben und etwas einkochen. Stärke mit Wasser vermengen und damit binden. Pürieren und mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Anrichten

... dazu nur noch etwas frisches Baguette, Serrano-Schinken, ein paar Oliven und schon is(s)t man wie im Urlaub! Guten Appetit!