



Unsere Tapas aus Sevilla!

Pimientos de Padron:

- ⇒ Die Paprikas für 2-3 Minuten in sehr heißem Olivenöl anbraten, nur mit grobem Salz würzen

Sardellenbutter:

Zutaten:

- ⇒ 250 g weiche Butter
- ⇒ 1 Dose Thunfisch in Öl
- ⇒ 200 g sehr gute, in Öl eingelegte Sardellen
- ⇒ 1 EL Kapern
- ⇒ ½ Bund grob gehackte glatte Petersilie
- ⇒ 1 frische Chilischote, entkernt, grob geschnitten
- ⇒ Zitronensaft von 1 Zitrone

Alle Zutaten mit dem Pürierstab pürieren, auf geröstetes Brot streichen.

Guacamole:

- ⇒ 2 reife Avocados, ohne braune Stellen
- ⇒ 1 Fleischtomate, entkernt, in Würfel geschnitten
- ⇒ Olivenöl, Limettensaft, gemahlener Cumin, Salz und Pfeffer

Die Avocado mit der Gabel zerdrücken, Tomate untermischen, abschmecken und ab auf das geröstete Brot... mmmh!

Für 4-6 Portionen
brauchen Sie:



Tortilla:

- ⇒ 600 g Kartoffeln
- ⇒ 1 Zwiebel
- ⇒ ½ Bund glatte Petersilie
- ⇒ 6 Eier
- ⇒ 80 ml Milch
- ⇒ Salz, Pfeffer
- ⇒ Muskat, frisch gerieben
- ⇒ 8 EL Olivenöl

1. Die Kartoffeln in 2 cm Würfel schneiden, Zwiebel hacken. Die Kartoffeln in 3 EL Öl in einer beschichteten ofenfesten Pfanne unter gelegentlichem Wenden 6-8 min goldbraun braten. Die Zwiebeln nach 5 Minuten hinzufügen, sie sollen auch goldbraun werden. Petersilienblättchen hacken.
2. Ofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Eier, Milch und Petersilie in einer Schüssel verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kartoffeln untermischen. Pfanne mit 2 EL Öl auspinseln. Kartoffel-Ei-Mischung in der Pfanne verteilen.
3. Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 20-25 min stocken lassen. Garprobe mit der Rückseite eines Teelöffels machen. Wenn die Eiermilch noch weich ist, weitere 5 min stocken lassen.
4. Tortilla aus dem Ofen nehmen. Einen großen Teller auf die Pfanne legen, zusammen mit der Pfanne zügig umdrehen und die Tortilla auf den Teller stürzen.
5. In Tortenstücken mit Blattsalat oder mundgerecht gewürfelt mit Holzspießen als Fingerfood servieren. Schmeckt warm oder kalt.

VOR DEM
ESSEN
GIBT'S
THEATER.

THEATERKANTINE



Für 8 Portionen
brauchen Sie:



Aioli:

- ⇒ ½ Knoblauchzehe, geschält
- ⇒ Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ⇒ 2 Eigelb
- ⇒ 1 TL Dijonsenf
- ⇒ 2 TL Zitronensaft
- ⇒ 400 ml Rapsöl
- ⇒ 200g Schmand

Den Knoblauch mit 1 TL Salz im Mörser mit einem Stößel fein zerreiben (ersatzweise durch eine Knoblauchpresse pressen) Eigelb und Dijonsenf in einer Schüssel mit dem Mixer auf kleiner Stufe verrühren, jetzt kommt das Öl hinzu, anfangs in kleinen Mengen, später ruhig in größeren. Mit Zitronensaft und Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Schmand abrunden, dann schmeckt sie nicht so mächtig. Lecker! Gut gekühlt ist sie ein paar Tage haltbar.

Krosse Hähnchenbollen mit scharfem Paprika-Tomaten-Dip

Der Paprika-Tomaten-Dip

lässt sich gut vorbereiten, man braucht:

- ⇒ 1 kleine rote Zwiebel
- ⇒ 1 rote (Spitz)Paprika
- ⇒ 1 rote Chilischote
- ⇒ 2 Knoblauchzehen
- ⇒ 500 g reife Tomaten oder San Marzano-Dosentomaten
- ⇒ 1 geh. TL Zucker
- ⇒ 2 TL Pimentón de la Vera (spanischer Räucherpaprika)
- ⇒ 2 TL Paprika edelsüß
- ⇒ 1 EL Rotwein- oder Sherryessig
- ⇒ 1 Lorbeerblatt

1. Zwiebel schälen, fein schneiden, Paprika säubern, entkernen, grob würfeln. Chilischote halbieren, säubern, entkernen, fein würfeln. Knoblauch schälen, grob hacken. Wenn Sie frische Tomaten nehmen, vom Stilansatz befreien und grob würfeln.
2. In einem Topf Olivenöl erhitzen, Zwiebel, Paprika und Chili auf mittlerer Hitze 3-4 Minuten glasig anschwitzen. Knoblauch und Zucker beifügen, verrühren, sofort mit Essig ablöschen. Lorbeer brechen, dazugeben, Tomaten ebenfalls. Aufkochen, eventuell mit ca. 70 ml Wasser ergänzen. Etwa 20 Minuten weichkochen. Lorbeer entfernen. Sauce passieren, oder, wenn es auch etwas gröber sein darf, mit dem Mixstab pürrieren.
3. Würzig-scharf und süß mit einem kleinen sauren Kontrapunkt abschmecken, abkühlen lassen.

VOR DEM
ESSEN
GIBT'S
THEATER.



Hähnchenbollen:

- ⇒ 16 Hähnchenunterschenkel
 - ⇒ 8 EL Olivenöl
 - ⇒ 2 Bio-Zitronen
 - ⇒ Saft von 1 ½ Zitrone,
½ in feine Scheiben geschnitten,
diese halbieren
 - ⇒ 1 EL Paprika edelsüß
 - ⇒ 1 EL Cayennepfeffer
 - ⇒ Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1. Backofen mit Backofenblech auf 220 °C (Umluft 200 °C) vorheizen. Die Bollen waschen, mit Küchenpapier abtrocknen, in einer Schüssel mit allen Zutaten vermengen, auf das heiße Backblech geben.
 2. Mindestens 25 Minuten garen, dabei öfter wenden und zum Schluss 3-5 Minuten übergrillen.
 3. Lauwarm servieren.

Junger Spinatsalat mit Granatapfelkernen und Artischocken

Für 4 Portionen brauchen Sie:

- ⇒ 1 Tüte gewaschenen Baby-Spinat
- ⇒ 1 Packung gegrillte Artischocken, eingeschweißt oder in Öl
- ⇒ 1 reifen Granatapfel
für die Salatsauce:
- ⇒ 6 EL Traubenkernöl
- ⇒ 4 EL Weißweinessig
- ⇒ ½ Glas Gemüsefond
- ⇒ Dijonsenf, Honig,
Salz und frisch gemahlener
Pfeffer

1. Für die Sauce Öl und Essig vermengen, mit ca. 200 ml Gemüsefond auffüllen, mit Senf, Honig, Salz und Pfeffer vermengen, gut aufschlagen.
2. In Öl eingelegte Artischocken abtropfen lassen, abtrocknen, Artischockenviertel in feine Streifen schneiden
3. Granatapfel auf der Arbeitsplatte kneten, öffnen, Kerne auslösen.
4. Alle Zutaten mit dem Spinat und der Sauce in einer großen Schüssel zu einem leckeren Salat vermengen.

Gambas geschwenkt in Knoblauch und Dill

Dafür brauchen Sie:

- ⇒ leckere frische, geschälte Gambas mit Schwanzspitze
- ⇒ 2 EL Olivenöl
- ⇒ 1 EL Butter
- ⇒ 1-2 Knoblauchzehen,
in ganz feine Streifen geschnitten
- ⇒ 4 Stängel frischer Dill
- ⇒ Zitronensaft, Salz und Pfeffer

Olivenöl und Butter in einer Pfanne mild erhitzen, Knoblauch darin glasig braten, ohne dass die Butter bräunt. Gambas nur kurz darin schwenken, von der Flamme nehmen, durchziehen lassen, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft abschmecken, mit Dill bestreut servieren. Sie schmecken toll im Salat oder in die Aioli gestippt.