



Zubereitung:

Die Baconscheiben einmal durchschneiden und diese dann jeweils um eine Dattel wickeln.

Mit einem Zahnstocher wird der Speck fixiert.

Im Grill indirekt bei 160 °C ca. 20 Minuten garen bis der Speck knusprig ist. Als Alternative kann man Trockenpflaumen verwenden.



Zutaten Aioli

Eigelb, zimmerwarm
1 EL Zitronensaft
1-2 Knoblauchzehen
5 EL Sonnenblumenöl
1 TL Senf
Salz / Pfeffer

Zutaten Tapenade

250 gr Oliven schwarz,
entsteint
3 Sardellenfilets
1-2 Knoblauchzehen
2 EL Pinienkerne
125 ml Olivenöl
1 Limette / Zitrone
Pfeffer

Zubereitung Aioli:

Die Baconscheiben einmal durchschneiden und diese dann jeweils um eine Dattel wickeln und mit einem Zahnstocher fixieren.

Im Grill indirekt bei 160 °C ca. 20 Minuten garen bis der Speck knusprig ist. Alternative: Trockenpflaumen.

Zubereitung Tapenade:

Oliven, Sardellen, Knoblauch, Pinienkerne im Mixer pürieren. Olivenöl portionsweise dazugeben bis eine weiche Masse entsteht. Mit Limettensaft und Pfeffer abschmecken.

Dazu Baquettebrote zum Dippen bei allen Tapas.



Zutaten

1,2 kg Lammfleisch
(Lachse o. Koteltt)
1 TL Zitronenschale
(abgerieben)
3 Knoblauchzehen
1 Gemüsezwiebel
2 EL Zitronensaft

1 TL frischer Thymian
1 TL gem. Koriander
1 TL gem. Kreuzkümmel
2 EL Rotweinessig
125 ml Olivenöl
2 EL Blatt Petersilie
Orangenscheiben

Zubereitung:

Knoblauch und Zwiebeln fein hacken, Zitronenschale und -saft, Thymian, Koriander, Kreuzkümmel, Essig und Olivenöl mischen für die Marinade.

Das Lammfleisch in 2cm große Würfel schneiden und in die Marinade einlegen und je nach Geschmack zwischen 1 - 12 Stunden kaltstellen, ggf. wenden.

Fleischwürfel auf Grillspieße stecken und bei mittlerer Hitze grillen, dabei 1 - 2 mal mit der Marinade bestreichen.

Fertige Fleischstücke in Tapasschalen geben, ggf, etwas Marinade darüber geben und mit Petersilie und Orangenscheiben garnieren.



Zubereitung:

Die Champignons putzen und die Stiele dicht unter dem Hut abschneiden. Große Champignons halbieren/vierteln. Den Boden einer Grillpfanne (Wok) mit Olivenöl bedecken und erhitzen. Knoblauch darin ca. 1 Minute leicht anbräunen.

Die Champignons zufügen und bei starker Hitze und ständigem Rühren schmoren bis das Wasser aus den Pilzen verdunstet ist. Zitronensaft zugeben, salzen und pfeffern nach Geschmack, Petersilie unterrühren. Champignons in eine Tapasschale geben, mit etwas Petersilie bestreuen und warm am Tisch servieren.

Dazu passt Baguettebrot und Aioli.



Zutaten

600 gr. Hähnchenleber	½ Bund Blattpetersilie
1 Gemüsezwiebel	2 EL rosa Pfefferbeeren
2 Frühlingszwiebeln	100 ml Weißwein
2 Knoblauchzehen	Olivenöl
10 getrocknete Tomaten	Salz / Pfeffer

Zubereitung:

Die getrockneten Tomaten ca. 20 Minuten in Wasser einlegen. Die Hühnerleber salzen und pfeffern und im Grillwok kurz scharf anbraten. Dann in Tapasschalen abfüllen und indirekt stellen.

Zwiebeln, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Kräuter grob würfeln bzw. hacken.

Die Zwiebeln und den Knoblauch im Wok mit wenig Olivenöl glasig anschwitzen.

Mit Weißwein ablöschen und die klein geschnittenen Tomaten dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einige Körner rosa Pfeffer, ggf. grob gestoßen, dazugeben. Die Kräuter unterheben. Etwas einreduzieren und über die Leber in die Tapasschalen abfüllen.



Zutaten

25 rohe Riesengarnelen (TK)

300 ml Olivenöl

2 Chilischote ganz/getrocknet

6 Knoblauchzehen, in Scheiben

4 EL Blatt Petersilie, fein gehackt

Zubereitung:

Die Garnelen auslösen (ggf. Kopf und Darm entfernen), abspülen und abtrocknen. Die Garnelen in eine Tapasschale legen, Chili und Knoblauch dazugeben und mit Olivenöl auffüllen und auf den Grill stellen. So lange braten bis sie weiß/rosa sind und sich krümmen.

Dazu passt Baguettebrot und Aioli.



Zutaten

600 gr. Hähnchenfilet
2 Orangen (Bio) / unbehandelt
2 EL Olivenöl
100ml Sherry
½ Bund frische Minze
Salz / Pfeffer

Zubereitung:

Hähnchenfilets in Stücke schneiden (2 cm) und in einer Grillpfanne leicht braun anbraten, anschließend salzen, pfeffern und warmhalten. Die Orangen sehr dünn schälen und in feine Streifen schneiden. Alternativ Zestenreißer benutzen.

Eine Orange in dünne Scheiben schneiden (Garnitur), die restlichen Orangen auspressen und den Saft auffangen. Den Bratensatz mit Sherry aufkochen, Orangenschale und Orangensaft dazugeben und um 1/3 einkochen. Minzblätter fein hacken und in die Sauce geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Hähnchenstücke in ein Tapasschale geben und darüber die Sauce geben, alles noch einmal 10 Minuten ziehen lassen. Mit Minzblättern und Orangenscheiben garnieren.



Zutaten

0,5 kg Blattspinat
50 gr. Pinienkerne
1 Knoblauchzehen
1/2 Gemüsezwiebel
25 gr. Rosinen
2 EL Olivenöl
Salz / Pfeffer
Muskat



Zutaten

800 gr Iberico Schweinefleisch
Salz / Pfeffer

Zubereitung Spinat:

Klein gehackte Zwiebel, Pinienkerne und Knoblauch im Olivenöl andünsten (hohe Pfanne oder Wok) bis die Zwiebeln glasig sind.

Den Blattspinat waschen und ebenfalls mit dünsten. Nach weiteren 10 Minuten den Spinat mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. In einer Tapasschale servieren.

Zubereitung Spieße:

Fleisch in 0,5-1 cm dicke Scheiben schneiden und auf Wellenspieße aufstecken. Spieße bei direkter Hitze angrillen und indirekt fertig garen.

Fleisch anschließend salzen und Pfeffern und in Tapasschalen abfüllen. Dazu rote Mojo reichen.



Zutaten

350 gr. Chorizo

200 ml Rotwein (Spanisch)

1 große Gemüsezwiebel,

1/4 oder 1/8 Stücke

3 EL Blattpetersilie, fein gehackt

Olivenöl

Zubereitung:

Die Chorizo in Scheiben (0,5 – 1 cm) schneiden und mit Olivenöl im Gußwok (oder großer Pfanne) anbraten. Nach 3 – 5 Minuten die Zwiebel zugeben und mit dünsten. Nach weiteren 5 – 10 Minuten den Rotwein zugeben und einreduzieren (auf ca. 1/4).

Chorizo in Tapasschalen umfüllen, mit Petersilie bestreuen und mit Baquettebrot servieren.



Zutaten

- 500 gr. Festkochende Kartoffeln
- 100 ml Olivenöl
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 3 Scheiben Seranoschinken
- 3 Eier
- 1 EL Blattpetersilie, fein gehackt
- Veggie Pimper

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in ca. 5 mm große Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel und Zwiebeln ca. 20 Minuten braten. Die Kartoffeln sollten dabei nicht braun werden (Hitze reduzieren).

Die Eier mit Veggie Pimper kräftig würzen und mit der Petersilie mischen und verquirlen. Die Kartoffelstücke aus dem Olivenöl abschöpfen und in leicht geölte Tapasschalen umfüllen. Seranoschinken klein schneiden oder zupfen und in die Kartoffeln drücken. Anschließend das verquirlte Ei zugeben und die Schale max. bis 2/3 der Schalenhöhe füllen.

Die Tapasschalen bei indirekter Hitze (ca. 180°C) noch einmal 20 Minuten garen. Wenn das Ei an der Oberfläche hart geworden ist kann serviert werden. Mit etwas Petersilie bestreuen.



Zutaten

750gr. Lachsfilet

Salz / Pfeffer

2 Knoblauchzehen

2 TL Paprikapulver

1 TL gemahlener Kreuzkümmel

6 EL Olivenöl

2 EL Weißweinessig

Zubereitung:

Lachs in 2cm dicke Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einer Grillplatte die Lachswürfel bräunen und dabei möglichst wenig wenden. Zum Warmstellen in Tapasschalen umfüllen.

Für die Mojo-Sauce Olivenöl, Knoblauch, Paprikapulver und Kreuzkümmel im Mixer sehr fein pürieren, dabei langsam den Weißweinessig zugeben bis die Sauce sämig ist.

Mit Salz und ggf. Pfeffer abschmecken.

Die Mojo über den Lachs geben, ggf. etwas zum Dippen dazustellen.



Zutaten

4-5 Äpfel

250 gr Mandelblättchen

1 Dose Ananasstücke

350 gr. Paellareis

700 ml Wasser

1 TL Zimt

100 gr. brauner Zucker

50 ml Olivenöl

Früchte nach Wahl

Heidelbeeren, Erdbeeren,

Banane, Kiwi,

Mandarinen, Himbeeren

Zubereitung:

Olivenöl in einer Gourmetschale erhitzen, Mandeln und brauner Zucker zufügen und karamellisieren.

Ananas und Äpfel zufügen und mit dem Zucker vermischen. Wasser, Reis und Zimt zufügen und in der Pfanne gleichmäßig verteilen.

Für 20 - 30 Minuten leicht köcheln lassen, dabei nicht umrühren. Danach Hitze zurücknehmen und mit frischen Früchten dekorieren.