

Tapas-Träume: spanische Vorspeisenplatte

① für die Champignons in Sherry zunächst Champignons putzen. Zwiebel schälen und hacken. Knoblauchzehen schälen und hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch kurz anbraten

Champignons in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten anbraten. Mit Sherry ablöschen und 3 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit deutlich reduziert ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Champignons in eine Schale füllen und mit Petersilie bestreuen

② für den Manchego mit Quittengelee zunächst Aprikosen mit kochendem Wasser überbrühen. Kalt abschrecken und die Haut abziehen. Aprikosen halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden

Quittengelee in einem Topf erwärmen. Pinienkerne in einer Pfanne leicht anrösten. Aprikosen und Pinienkerne zum Quittengelee geben. Quittengelee in eine Schale füllen. Manchego in Dreiecke schneiden und kreisförmig um die Schale drapieren

③ Für die Paprika-Sardellen zunächst Paprika und Sardellen abtropfen lassen. Paprika in längliche Streifen schneiden. Knoblauchzehen schälen und hacken. Alles zusammen mit Olivenöl und gehackter Petersilie in eine Schale geben und vermengen. Mandelblättchen in einer Pfanne leicht anrösten. Über die Paprika-Sardellen streuen

④ Oliven, Artischockenherzen, Meeresfrüchte und Aioli in Schalen füllen. Nach Belieben mit Knoblauch und Petersilie bestreuen. Brot in Scheiben schneiden und anrösten. Brotscheiben, Schinken, Chorizo, getrocknete Aprikosen, Mandeln und Weintrauben gemeinsam mit allen Tapas-Schalen auf der Platte anrichten

Zutaten für

① Für die Champignons in Sherry

- 500 g kleine Champignons
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 100 ml Sherry
- 1 Prise(n) Salz
- 1 Prise(n) Pfeffer
- 1 Esslöffel frische Petersilie (gehackt)

② Für den Manchego mit Quittengelee

- 200 g Aprikosen
- 200 g Quittengelee
- 1 Handvoll Pinienkerne
- 400 g Manchego

③ Für die Paprika-Sardellen

- 100 g Sardellenfilets in Öl
- 200 g geröstete Paprika (aus dem Glas)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Esslöffel Mandelblättchen
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel frische Petersilie (gehackt)

④ 170 g schwarze Oliven (z.B. Manzanilla)

- 170 g grüne Oliven (z.B. Arbequina)
- 170 g eingelegte Artischockenherzen
- 150 g eingelegte Meeresfrüchte
- 200 g Aioli
- 1 Teelöffel Knoblauch (gehackt)
- 1 Esslöffel frische Petersilie (gehackt)
- 2 längliche Weißbrote (z.B. Baguette)
- 200 g spanischer Schinken (z.B. Serrano)
- 200 g Chorizo
- 1 Handvoll getrocknete Aprikosen
- 1 Handvoll Mandeln
- 250 g Weintrauben