TAPAS

7 raffinierte Tapas-Rezepte zum Nachmachen.

Mit diesem spanisch-inspirierten Fingerfood wird deine nächste „Party“ ein voller Erfolg!

Ob Tapas-Experte oder Neuling - die Wahrscheinlichkeit, dass du schon mal etwas Ähnliches gegessen hast, ist relativ hoch. Denn nicht selten wird dir in Spanien abends zu einem Getränk etwas Kleines zum Essen gereicht. Es gibt ein schlagendes Argument dafür, dass spanische Tapas von anderen kleinen internationalen Köstlichkeiten unterscheidet: Es geht um mehr als nur einen Tisch, der mit leckeren kleinen Gerichten gedeckt ist. Es sind viel mehr die klappernden kleinen Teller und flinken Finger, die den Tresen der unzähligen Restaurants füllen, das Geplapper und Lachen der Leute, dass durch die Gassen schallt, und die salzige Meeresbrise, die im Sommer die Hitze zum Abend hin erträglich und das alles zusammen zum gemeinschaftlichen Ereignis unter Freunden macht - das ist die spanische Lebensart!

Sehr beliebt. Der Pescaito frito ist eine typisch andalusische Tapa.

Derzeit geht es zum Jahresende hin. Wer kann da schon einer abendlichen Tapas-Party widerstehen? Die meisten der folgenden Rezepte hast du in unter 30 Minuten zubereitet. Da sie bei Raumtemperatur besonders gut schmecken, kommst du beim Kochen nicht ins Schwitzen und kannst einige Tapas bereits einen Tag zuvor zubereiten.

Was macht Tapas so besonders?

Tapas werden in Bars und Restaurants auf kleinen Tellern serviert und typischerweise vor dem Mittag- oder Abendessen genossen. Da das Abendessen nicht selten zwischen 21 Uhr und Mitternacht stattfindet, passiert es häufig, dass man nach der Arbeit und vor dem Abendessen von Bar zu Bar schlendert und den Abend mit Tapas und einem Glas Wein einläutet.

Das Wort selbst leitet sich von dem spanischen Verb *tapar* ab, was so viel heißt wie: abdecken. Zur Entstehungsgeschichte der Tapas gibt es verschiedene Theorien. Manche sind davon überzeugt, dass Tapas ursprünglich dünne Scheiben Brot oder Schinken waren, die auf ein Glas gelegt, Fliegen vor dem Versinken im Drink bewahren sollten. Andere sind der Meinung, König Alfons XIII. von Spanien erfand Tapas, weil er während einer Erkrankung nur kleine Häppchen zu seinem Wein zu sich nehmen konnte. Allerdings war er davon auch nach seiner Genesung noch ein Fan und orderte das Servieren von Tapas im ganzen Land an. Welche Theorie dir letztendlich am glaubwürdigsten erscheint, entscheidest du - doch eins ist ganz sicher: Tapas haben sich über die Jahrzehnte zu einem weltweit bekannten Essritual mit vielen regionalen Unterschieden und Variationen entwickelt.

Die Auswahl reicht von frittierter Aubergine in süßlicher Marinade zu leuchtend grünen Oliven. Tapas gibt es in warm oder kalt und die regionalen Tapas unterscheiden sich je nach Klima und kulinarischen Eigenheiten deutlich voneinander. In *Galicien* im Nord-Westen Spaniens zählen *pulpo a feira* (gekochter Oktopus in Olivenöl und Paprika) und *pimientos de padrón* zu den lokalen Favoriten, wohingegen im Süden des Landes in Andalusien *pescaito frito* (frittierter Fisch) und *espetos* (gegrillte Sardinen) beliebt sind. Da Tapas ursprünglich aus Andalusien kommen, findet man dort noch viele traditionelle Tapasbars, die die Köstlichkeiten zusammen mit einem Drink servieren.

Auch wenn es nicht wirklich Regeln dafür gibt, was ein Tapa ist und was nicht, gibt es vielleicht ein paar Zutaten, die immer wieder den Weg in Tapasrezepte finden: Knoblauch, Paprikapulver, Petersilie und Olivenöl.

So gelingen dir Tapas auch Zuhause

Nachdem wir nun die Hintergründe zum allseits beliebten spanischen Fingerfood kennen, präsentieren wir dir nun unwiderstehliche Rezepte für deine nächste Tapas-Party.

Einfache Kartoffeltortilla mit Zwiebeln

Bitte verwechsle die spanische Tortilla nicht mit der mexikanischen Version. Ja, sie sind beide rund und hören auf den selben Namen, aber da hören die Gemeinsamkeiten auch schon auf. Die, die wir meinen, ähnelt vielmehr einem Omelett oder einer Frittata. Die Zutaten sind simpel: mit Olivenöl bestrichene Kartoffelscheiben und karamellisierte Zwiebeln, die durch eine ordentliche Menge an Eiern zusammengehalten werden. Die Kartoffeltortilla steht gerne alleine im Rampenlicht, kann aber durch ihre einfachen Zutaten durch Gemüse, frische Kräuter, Speckstücke, Zwiebel oder *Chorizo* wunderbar ergänzt werden. An dieser Stelle sind dir kaum Grenzen gesetzt.

Katalanisches Tomaten-Knoblauch-Brot (Pan de tomate)

Pan con tomate (oder *pa amb tomàquet* auf katalanisch) ist ein simples und doch so gutes Gericht, für das kein Herd nötig ist. Die Zutatenliste besteht aus genau 5 Lebensmitteln: Weißbrot, Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Meersalzflocken. Ohne viel Aufwand und Zeit pürierst du die Zutaten in einem Mixer und verteilst es großzügig auf dem Brot. Fertig ist das Katalanische Tomaten-Knoblauch-Brot. Sättigend, fruchtig und perfekt für laue Sommerabende oder ein spätes Frühstück, sind sie schneller weg als du Tapas sagen kannst.

Russischer Salat (Ensaladilla rusa)

Seinen Namen verdankt der russische Salat dem belgischen Koch Lucien Olivier, der dieses Rezept im 20. Jahrhundert in Moskau entwickelt hat. Die angepasste, spanische Version beinhaltet Kartoffeln, Thunfisch, Erbsen, Karotten und - nicht zu vergessen - Mayonnaise! Im Süden Spaniens findet man ab und zu Varianten mit zusätzlichen Oliven, Garnelen und gekochten Eier. Der cremige Liebling vereint schlussendlich alle Zutaten miteinander und macht diesen Salat zu einem deftigen Tapa. Für dieses Rezept habe wir ebenfalls etwas eingelegten Hering und einen Klecks Senf in die hausgemachte Mayonnaise gegeben, um den würzigen Geschmack zu intensivieren.

Spanische Knoblauch-Garnelen (Gambas al Ajillo)

Gambas al ajillo (Knoblauchgarnelen) sind die wahren Helden unter den Tapas. Verständlich, wenn man sich die kleinen Meeresfrüchte in einem feurigen Olivenölbad vorstellt, das mit Knoblauch und einem Spritzer Weißwein abgerundet wird. Das Rezept gehört unbedingt in deine „Ich koche uns mal eben etwas Schnelles“-Sammlung oder wenn plötzlich Gäste vor der Tür stehen, denn in weniger als 20 Minuten steht diese Tapa auf dem Tisch. Achte dabei unbedingt darauf, dass du die Garnelen nicht zu lange brätst, damit sie nicht trocken werden!

Gazpacho mit gegrillter roter Paprika

Warst du schon mal in Andalusien? Wenn ja, dann kennst du auch die unglaublich heißen Sommer und das kann nur eines bedeuten: viele Liter eiskalte Gazpacho aka kalte Suppe, die hauptsächlich aus püriertem rohen Gemüse besteht. Dieser Klassiker wird aus frischen Paprikaschoten hergestellt und verpasst dir eine wohlverdiente Abkühlung bei wenig Appetit und spanischen Temperaturen.

Aioli

Aioli (*alioli* auf katalanisch) ist diese unwiderstehliche katalanische Knoblauchcreme, die zu sehr vielen Gerichten in Spanien gereicht wird. Solltest du ein Fan von Mayonnaise und anderen gehaltvollen Dips sein, dann wirst du aioli lieben. Zartschmelzend und buttrig gelb kann kaum einer ihrem Genuss entgehen und sie eignet sich hervorragend zum Dippen & Bestreichen. Aioli passt zu pochiertem Fisch, gegrilltem Fleisch, Ofengemüse oder einfach nur zu Brot - also eigentlich zu Allem!

Spanische Backkartoffeln mit Salsa Brava (patatas bravas)

Patatas bravas (frittierte Kartoffeln) gehören ohne Wenn und Aber zu Madrid und sind das spanische Pendant zu amerikanischen Pommes Frites und britischen Chips. Kartoffeln werden in grobe Stücke geschnitten und dann in Olivenöl und Knoblauch knusprig angebraten oder frittiert. Je nachdem wo du dich in Spanien aufhältst, werden sie dir mit einem Tomaten-Paprika-Dip oder aioli serviert. Und auch hier gilt: Hab keine Angst das Gericht um einige Komponenten zu ergänzen, zum Beispiel *Chorizo* oder gezupftes Hähnchen.