

TAPAS-REZEPTE

Tortilla de Patata

4	große Kartoffeln
2	große Zwiebeln
5	Eier

Die geschälten Kartoffeln in kleine Stückchen schneiden und in heißem Öl anbraten. Dann die kleingeschittenen Zwiebeln dazugeben. Die Eier schlagen und in die Pfanne mischen. Mit Hilfe eines Tellers der gleichen Größe wie die Pfanne den angegarteten Eierkuchen wenden und einige Minuten von der Rückseite garen.

Unsere Weinempfehlung:

Wir empfehlen Ihnen dazu vor dem nächsten Schluck Wein lieber noch ein anderes Häppchen zu essen. Denn da in dieser Tortilla reichlich Eier verwendet werden, ist die Weinharmonie so eine Sache. Rotweine etwa vertragen sich selten mit Eiern, da sie durch die Gerbstoffe einen metallischen Geschmack ergeben können. Allenfalls schlanke, fruchtbetonte Rote à la Beaujolais, am besten frischer Primeur, wäre denkbar aber auch nicht unbedingt eine Bereicherung. Spätburgunder? Warum nicht - aber mit reifen Tanninen. Weißwein verträgt sich da schon eher, er sollte aber rund sein, also verhalten in der Säure, damit er sich nicht mit dem Ei anlegt. Das gleiche gilt natürlich für Rosé.

Albondigas

500 g	Hackfleisch
20 g	Pinienkerne
2	Lorbeerblätter
2	Knoblauchzehen
1	Ei
1	Stk. trockenes Weißbrot
1/2 TL	schwarzer Pfeffer
1/2	Glas Weißwein
2	Zwiebeln
1/2	Suppenwürfel
Petersilie	

Eingeweichtes Brot mit Hackfleisch, Petersilie, Knoblauch, Ei, Pinienkernen kneten und zu kleinen Klößchen formen, in Mehl wenden und in Öl anbraten.

Zwiebeln schälen und raspeln und in einem Topf goldgelb anbraten, dann den Wein, 1/2 Suppenwürfel und Lorbeerblätter dazugeben. In diese Sauce die angebratenen Klößchen geben und ca. 1/2 Stunde langsam köcheln lassen.

Unsere Weinempfehlung:

Wir empfehlen Ihnen flexibel zu sein. Die würzigen Buletten vertragen sich mit vielen Weinen. Von kleinen, fruchtbetonten oder mediterran-kräuterwürzigen Roten (kein Grand Cru) über aromatische Weißweine bis hin zu Rosé, ruhig etwas kräftiger (im Alkohol) - alles ist möglich, nur gut müssen sie sein.

Croquetas de Bacalao

300 g Stockfisch
2 Knoblauchzehen
Petersilie
1 Ei
1/2 Tl schwarzer Pfeffer
Paniermehl

In einem Topf Wasser den Stockfisch und die geschälten und gestückelten Kartoffeln geben und ca. 20 Min. köcheln lassen. Nach dem Abkühlen die Kartoffeln durch ein Sieb drücken.

Dem Stockfisch die Gräten entfernen und mit dem Kartoffelbrei, Petersilie, Ei, schwarzem Pfeffer und Knoblauch verkneten. Nicht salzen. Mit diesem Teig die Croquetas formen, in Paniermehl wenden und braten.

Unsere Weinempfehlung:

Wir empfehlen Ihnen, einen frisch-fruchtigen Weißwein und wählen, unkompliziert zwar, aber aromatisch sollte er schon sein. Wenn's was Spanisches sein soll, dann natürlich Rias Baixas oder Weißer aus dem Penedès (in weinwelt April/Mai finden sie einige Schnäppchen). Von deutschen Winzern: nicht zu Aromatisches, etwa Silvaner, Weißburgunder ...

Boquerones Fritos

500 g Boquerones (Anchovis)
Salz
Mehl
Öl

Von den Boquerones den Kopf entfernen und ausweiden, dann in einen Teller Mehl wenden. In einer Pfanne braten und nachsalzen.

Unsere Weinempfehlung:

Wir empfehlen Ihnen dazu die üblichen unkomplizierten, (nicht zu) leichten Weißweine und natürlich Rosé. Auf den Marktplatzseiten in Heft 5/2000 finden Sie jede Menge Anregungen.

Mejillones con Tomate Frito

1 kg Miesmuscheln
1 Dose Tomaten
3 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter
schwarzer Pfeffer, Petersilie, Olivenöl

Die Muscheln gut reinigen, mit etwas Salz und Lorbeerblättern kochen. Unterdessen in eine Pfanne mit erhitztem Olivenöl die Tomaten, Knoblauch und Petersilie geben und ca. 15 Min. bruzzeln lassen. Die abgetropften Muscheln in einer Schüssel mit der gebratenen Tomaten-Sauce übergießen.

Unsere Weinempfehlung:

Wir empfehlen Ihnen hierzu Rosé oder einen mediterranen Weißwein, nicht zu leicht aber auch nicht südländisch breit: etwa Vermentino aus Italien, jungen Côtes-de-Provence oder spanische Gewächse. Passende portugiesische Weißweine finden Sie auf unseren Marktplatzseiten von Heft 5/2000. Tomaten bringen übrigens Säure mit ins Spiel. Ein kleiner Trick: Mit einer Prise Zucker erhöhen Sie nicht nur deren aromatischen Ausdruck und die Harmonie des Ganzen, Sie machen es auch dem Wein leichter.

Pollo con Almendra

1 Huhn
200 g Champignons
100 g Mandeln
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
Petersilie, Lorbeerblätter, schwarzer Pfeffer, Weißwein

Das Huhn in Stücke schneiden und goldbraun anbraten. Die sehr klein geschnittenen Zwiebeln beigegeben. wenn die Champignons gut gebraten sind, Petersilie, Knoblauch, Pfeffer, Lorbeer und Wein zufügen. Die in einer kleinen Pfanne gebratenen mandeln in einem Mörser stoßen und dazugeben.

Unsere Weinempfehlung:

Wir empfehlen Ihnen Burgunder, denn Geflügel mit gebratenen Mandeln ist ein Paradies für alle Burgundersorten. Ob Weiß- oder Grauburgunder, deutsche Winzer bieten da heute eine reichhaltige Auswahl delikater Gewächse. Auch ein leichter Sommer-Rotwein wäre denkbar.