

TAPAS & CO.





Inhalt

4 Delikate Häppchen

- 4 In Spanien
- 5 In Italien
- 5 In Griechenland
- 5 In der Türkei

6 Die Zutaten

- 6 Die Gemüse
- 7 Besondere Zutaten

8 Salate, Snacks & Fingerfood

- 10 Crostini mit Leber und Trüffel
- 11 Crostini mit Sardinien-Petersilien-Paste
- 12 Crostini mit Pilzpaste
- 13 Ausgebackene Brote mit Käse
- 14 Reiskroketten mit Käseherz
- 15 Teigtäschchen mit Zwiebeln und Rosinen
- 16 Gemüseblechkuchen mit Mangold
- 18 Spinattäschchen
- 19 Teigröllchen mit Käse und Kräutern
- 20 Datteln im Speckmantel
- 21 Ziegenkäse in Weinblättern
- 22 Hirtensalat mit Schafskäse
- 23 Meeresfrüchtesalat
- 24 Taramapaste mit Artischocken
- 25 Kräuter-Käsecreme
- 26 Kartoffel-Knoblauch-Paste
- 26 Kichererbsenpaste
- 27 Auberginenpaste mit Walnüssen
- 28 Artischocken in Olivenöl
- 29 Marinierte Zucchini
- 30 Wachtelbohnen mit Minze
- 31 Schalotten in Sherryessig
- 32 Gefüllte Weinblätter
- 34 Bohnen mit Tomaten

- 35 Champignons in Sherry
- 35 Avocados mit Rosinen
- 36 Blumenkohl mit Walnussauce
- 37 Caponata – Gemüseallerlei
- 38 Frittiertes Gemüse mit Zitrone
- 40 Zucchini-puffer mit Kräuterjoghurt
- 41 Zucchini-blüten mit Käsefüllung
- 42 Gebratene Auberginen und Zucchini
- 42 Gefüllte Paprika
- 43 Auberginenscheiben mit Käsefüllung
- 44 Kartoffeltortilla
- 45 Spargeltortilla

46 Fisch & Meeresfrüchte

- 48 Scampi-Gemüse-Spießchen vom Grill
- 49 Gefüllte Sardinien
- 50 Muscheln mit Paprikavinaigrette
- 50 Marinierte Sardellen
- 51 Überbackene Miesmuscheln
- 52 Fischklößchen mit Mandeldip
- 53 Sardinien in Weinblättern gegrillt

54 Fleisch & Geflügel

- 56 Schweinefilet in Rosmarinmarinade
- 57 Maurische Fleischspießchen
- 58 Huhnstücke in Thunfischsauce
- 60 Leberspießchen mit Salbei
- 61 Carpaccio mit Pecorino
- 62 Chorizowurst im Cidresud

- 63 Rezeptregister

- 64 Impressum

Tapas, Antipasti, Mezze

Delikate

Genießen wie am Mittelmeer

Häppchen



Oliven – ob grün oder schwarz, mit den unterschiedlichsten Gewürzen und Kräutern eingelegt – sind die Grund-Tapas schlechthin.

Aus der Lust an Geselligkeit, am Bedürfnis, mit Freunden zusammensitzen, zu plaudern, Neuigkeiten auszutauschen und dabei ein Glas Wein oder ein anderes alkoholisches Getränk zu genießen, entwickelte sich vermutlich die rund ums Mittelmeer einzigartige Kultur der kleinen Snacks, je nach Region genannt Tapas, Antipasti, Mezze oder Meze.

Weil man die Wirkung des Alkohols im südlichen Klima wohl einzuschätzen weiß, wird nie etwas getrunken, ohne dazu ein Häppchen zu essen, und seien es nur einige Gemüwestreifen, ein Schälchen mit Oliven, gerösteten Mandeln, Nüssen oder Kichererbsen. Sie werden in Spanien, in Italien, in Griechenland oder der Türkei wie selbstverständlich zum Getränk gereicht.

Aus der Fülle kleiner Schüsseln und Schälchen möchte man am liebsten alles probieren. Je größer die Runde, desto umfangreicher darf aufgetischt werden.

In Spanien

Tapas heißen in Spanien die kleinen Snacks, die an den Theken der Bars und Restaurants angeboten und im Stehen genossen werden. Dazu trinkt man meistens einen gekühlten Fino, einen trockenen Sherry, oder ein Glas Bier. Aber auch ein leichter Weißwein ist angebracht. Der Name »Tapa« bedeutet Deckel. Ursprünglich, so wird erzählt, war dieser Deckel ein Stück Brot mit einem Scheibchen Salami oder Käse, mit dem das Glas zum Schutz abgedeckt wurde. Zu den beliebtesten Tapas zählen

heute die Datteln im Speckmantel, Perlzwiebeln in Sherryessig oder Champignons in Sherry.

In Italien

Gemüse und Meeresfrüchte dominieren bei den Antipasti aus Italien. Aber auch besondere Leckerbissen aus Fleisch lässt man sich gern schmecken. Bei der Zubereitung der kalten und warmen Gemüsegerichte spielt das gute Olivenöl, das in vielen Regionen Italiens, vor allem in der Toskana, aber auch in Apulien, auf Sardinien und auf Sizilien, hergestellt wird, eine wichtige Rolle. Auf ein qualitätvolles extra natives Olivenöl sollte man bei der Zubereitung aller Mittelmeergerichte Wert legen. Eine besondere Spezialität im Antipastiangebot sind die Crostini, die gerösteten Brotscheibchen oder -ecken mit ihren würzigen Pasten, die sich unkompliziert aus der Hand essen lassen.

In Griechenland

Kleine Spinattäschchen, Käsecreme oder Kaviarpaste – viele der herzhaften Mezze

oder Mezethakia genannten Vorspeisen kennt man aus dem Griechenlandurlaub. Wie alle kleinen Gerichte am Mittelmeer sind sie unkompliziert in der Zubereitung. Spezielle Kniffe verraten die Rezepte. Typisch griechische Zutaten wie Fillo-Teig erhält man im griechischen oder türkischen Lebensmittelladen. Und den berühmten griechischen Feta-Käse aus Schafs-, Ziegen- oder Kuhmilch und dicken griechischen Joghurt gibt es heute schon in jedem Supermarkt.

In der Türkei

Wie bei den griechischen Nachbarn und am gesamten östlichen Mittelmeer, in Syrien und im Libanon, fällt auch in der Türkei das Vorspeisenangebot recht üppig aus. Hier sind es vor allem die Pasten aus Hülsenfrüchten, die Gemüsegerichte mit Joghurt, die in Weinblättern gegrillten Sardinen und vieles mehr, was den Gast begeistert. Hier duftet und schmeckt alles schon ein bisschen nach Orient, nach Kreuzkümmel, nach Sesam und ungewöhnlichen Kräuterkombinationen.



Die kleinen Häppchen vom Mittelmeer sind ideal für jede Party.

Was ist was?

Die Zutaten

Spezialitäten vom Mittelmeer



Zucchini-Blüten sind eine Delikatesse, aber nur kurz erhältlich. Greifen Sie daher schnell zu!

Alle Zutaten, die man für Tapas & Co. benötigt, findet man auch bei uns.

Die Gemüse

Spitzpaprikaschoten sind hellgrün und meistens mild. Wechselt die Farbe zu dunklerem Grün über, kann man davon ausgehen, dass sie schärfer sind. Diese Schoten, die hauptsächlich aus der Türkei kommen, werden für Salat oder zum Braten und Grillen verwendet.

Artischocken Abgeschnitten werden die harten Blattspitzen bis zu den fleischigen Ansätzen. Die Samenfäden in der Artischockenmitte, auch Heu genannt, kann man mit einem Teelöffel auskratzen. Zum Einlegen eignen sich kleine ovale Artischocken am besten.

Auberginen gibt es im Süden von oval bis rund und länglich schmal. Die Schale lässt sich für Auberginenpaste leicht

abziehen, wenn man die Früchte vorher im Ofen backt und unter fließendem kaltem Wasser abschreckt.

Zucchini und **Zucchini-Blüten** Suchen Sie kleine Zucchini aus, die fleischiger sind und kleine Kerne enthalten. Für Zucchini-puffer lässt man das geraspelte Gemüse mit etwas Salz ziehen und drückt das Wasser aus, damit die Masse nicht zu flüssig wird. Zucchini-Blüten zum Füllen kommen im späten Frühjahr auch bei uns auf den Markt, manchmal mit anhängenden kleinen Zucchini. Diese können mitfrittiert werden. Zuvor schneidet man sie der Länge nach kreuzweise ein.

Borlotti-Bohnen Von den aus Italien stammenden bräunlichen, mit roten und grünen Sprenkeln oder Streifen markierten Schoten werden die frischen Kerne verwendet, die im Herbst auf den Markt kommen.

Weinblätter Die in Salzlake eingelegten Blätter vom Reb-

stock finden in der griechischen und türkischen Küche Verwendung, um Reismischungen oder kleine Fische vor dem Dünsten oder Grillen darin einzuwickeln. Weinblätter gibt es im Folienbeutel eingeschweißt oder im Glas im Supermarkt oder im türkischen oder griechischen Lebensmittelgeschäft. Für gefüllte Weinblätter werden die Blätter kurz blanchiert oder gewässert, um sie zu entsalzen und auch weicher zu machen.

Besondere Zutaten

Pulbiber Grob oder fein geschrotete, mittelscharfe oder scharfe, getrocknete rote Chilischoten. Dieses Gewürz wird hauptsächlich in der türkischen Küche verwendet und ist in türkischen Lebensmittelgeschäften erhältlich.

Paprikapaste Eine scharfe, gesalzene Paste aus Chilischoten aus der Türkei. Als Ersatz können Sambal oelek aus Indonesien oder tunesisches Harissa verwendet werden.

Tahin Diese Paste aus gemahlenem Sesam gibt es im türki-



schen oder griechischen Lebensmittelladen, im Naturkostladen oder im Reformhaus.

Bulgur Grütze aus vorgegarterem, getrocknetem Weizen. Es gibt ihn fein, mittel oder grob geschrotet im türkischen oder griechischen Lebensmittelgeschäft oder im Naturkostladen. Bulgur wird wie Reis gegart, nur kürzer, oder für Salat nur leicht angefeuchtet.

Taramo Den Meeräschenkaviar gibt es gepresst im griechischen Lebensmitteladen. Er ist sehr salzig, und für die Paste nimmt man nur wenig davon.

Yufka- und **Fillo-Teig** Zwei Strudelteige für Teigröllchen und ähnliche Gerichte. Türkischer Yufka ist dicker als der hauchdünne griechische Fillo. Man erhält sie zusammengerollt und in Folie eingeschweißt im griechischen oder türkischen Lebensmittelladen.

Dolmades, gefüllte Weinblätter, gehören zu den klassischen griechischen Mezze.





Zur Einstimmung Salate, Snacks & Fingerfood

Kleinigkeiten zum
Naschen und Dippen

Viele der köstlichen Tapas, Mezze und Antipasti eignen sich als Fingerfood, wie die mit würzigen Pasten bestrichenen Crostini, die knackigen Gemüsestäbchen und -stücke zum Dippen, die in der Toskana zum unverzichtbaren Vorspeisenangebot zählen. Auch die gebackenen Kleinigkeiten wie Reiskroketten, Teigtaschen, Gemüsekuchen, Minipizzen und zarte

Pastetchen aus Griechenland lassen sich unkompliziert aus der Hand essen. Das erhöht den sinnlichen Genuss, spart Geschirr, und – wichtig – eine Hand bleibt frei für das Glas Wein oder ein anderes Getränk.



Wacholderbeeren sollten möglichst ganz gekauft werden, da sie viel aromatischer sind. Schrumpelige Beeren sind nicht von schlechterer Qualität.

Crostini mit Leber und Trüffel

Ein Hauch von Luxus

reicht für 4–6:

200 g frische Hühnerleber
100 g durchwachsener Speck
1 kleine Zwiebel
3 EL Olivenöl
5 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
1 sehr kleiner Zweig Rosmarin
100 ml Rotwein
Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
20 g kalte Butter
1 kleine schwarze Trüffel, frisch oder aus der Dose (9 g Abtropfgewicht)
Stangenweißbrot
2–3 Stängel glatte Petersilie zum Garnieren

dauert: 30 Minuten

 **Weintipp**

Ein Prosecco oder leichter, trockener Weißwein aus Venetien oder dem Friaul.

1. Von der Hühnerleber kleine Röhren und Häutchen entfernen, Leber klein schneiden. Den Speck fein würfeln. Die Zwiebel abziehen und fein hacken.

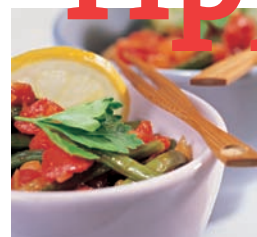
2. In einer Kasserolle das Olivenöl mittelstark erhitzen und zuerst den Speck kurz darin anrösten. Leber, Zwiebel, Gewürze und Kräuter zufügen und unter Wenden 2 Minuten braten. Den Rotwein einrühren und alles weitere 2 Minuten dünsten, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist.

3. Die Wacholderbeeren, das Lorbeerblatt und den Rosmarinzweig herausnehmen. Die Leber-Speck-Mischung mit Salz und Pfeffer würzen, mit

dem Mixstab zerkleinern und abkühlen lassen. Dann die Butter unterrühren.

4. Frische Trüffel vorsichtig abreiben, Trüffel aus der Dose abtropfen lassen. Trüffel raspeln und die Hälfte der Raspel unter die Creme mischen. Das Brot in Scheiben schneiden, rösten, mit Creme bestreichen, mit dem Trüffelrest bestreuen und mit Petersilienblättchen garnieren.

Tipp



Die Crostini auf einem Bett aus Petersilie anrichten.

Sardinen verdanken ihren Namen ihrem einstmaligen reichen Vorkommen vor den Küsten Sardinien. >

So richtig herzhaft

Crostini mit Sardinen-Petersilien-Paste

1. Die Sardinen vorsichtig schuppen, Köpfe, Schwänze und Flossen mit einer Küchenschere abschneiden. Fische ausnehmen und außen und innen unter fließendem kaltem Wasser waschen.

2. In einem mittelgroßen Topf den Wein, 1/4 Liter Wasser und 1 Teelöffel Salz aufkochen. Den Saft von 1/2 Zitrone einrühren. Die Sardinen darin, je nach Größe, bei geringer Hitze in 8 bis 10 Minuten gar ziehen, in einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen.

3. Die Fische entgräten und fein hacken. Das Olivenöl untermischen. Die Petersilie waschen, trockenschwenken, fein hacken und unter die Paste mischen. Diese mit Salz und Pfeffer würzen. Baguette in Scheiben schneiden, rösten und dick mit der Paste bestreichen. Die übrige Zitrone in Spalten schneiden und zum Beträufeln dazu anrichten.

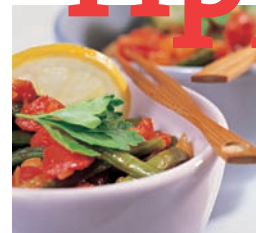
reicht für 4–6:

500 g frische Sardinen
1/4 l trockener Weißwein
Salz
1 1/2 unbehandelte Zitronen
80 ml Olivenöl
1 Bund glatte Petersilie
frisch gemahlener Pfeffer
1 Baguette

dauert: 60 Minuten

Tipp

Wer die Paste am Vortag zubereitet, deckt sie mit unbehandelten Zitronenscheiben und Folie ab, hebt sie im Kühlschrank auf und gibt die Petersilie erst kurz vor dem Anrichten dazu.





Steinpilze verderben leicht und werden meist getrocknet angeboten.

reicht für 4–6:

30 g getrocknete Steinpilze

300 g frische Pilze
(Pfifferlinge und
Champignons)

1 kleine rote Zwiebel

1 Knoblauchzehe

40 g Butter

3 EL Olivenöl

1 Bund glatte Petersilie

1 kleiner Zweig frischer
Thymian

Salz, frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

2 EL Marsala

Stangenbrot aus dunklem
Weizenmehl

dauert: 40 Minuten
(plus 3 Stunden
einweichen)

Crostini mit Pilzpaste

Raffiniert

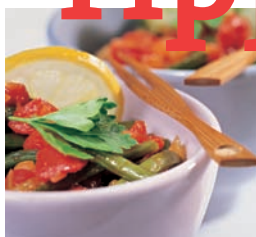
1. Die Steinpilze etwa 3 Stunden in wenig Wasser einweichen. Abtropfen lassen, das Einweichwasser auffangen. Frische Pilze putzen, feucht abreiben und mit den eingeweichten Pilzen sehr fein hacken.

2. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen, die Zwiebel in ein Schüsselchen reiben, den Knoblauch durch die Knoblauchpresse drücken und dazugeben.

3. Butter und Olivenöl in einem Topf gut erhitzen. Pilze, Zwiebel und Knoblauch darin anschmoren, das Pilzwasser zugießen und alles offen kochen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Petersilie und Thymian waschen, trocken-schwenken und die Blättchen sehr fein hacken.

4. Die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen, den Marsala zugießen und verdampfen lassen. Petersilie und Thymian einrühren und die Pilzpaste in einem Schüsselchen abkühlen lassen. Das Brot in Scheiben schneiden, rösten, mit der Paste bestreichen und servieren.

Tipp



Im Blitzhacker lassen sich die Zutaten besonders rasch zu einer Paste verarbeiten. Die bestrichenen Crostini mit Thymian garnieren und sofort servieren, damit das Brot schön kross bleibt.

Die ausgebackenen Brote mit Mozzarella sind sehr schnell fertig und schmecken garantiert allen. >

Echt neapolitanisch

Ausgebackene Brote mit Käse

1. Den Mozzarella in 10 dünne Scheiben schneiden und diese halbieren. Von den Brotscheiben die Rinde dünn abschneiden. Die Scheiben diagonal zu Dreiecken schneiden.

2. Auf die Hälfte der Dreiecke je 1/2 Scheibe Mozzarella legen, die Ränder freilassen. Auf den Käse je 1 Basilikumblatt, 1/4 Teelöffel getrocknete Tomaten, Salz und Pfeffer geben und mit einem Brotdreieck bedecken.

3. Eier und Milch mit Salz und Pfeffer verquirlen. Die Brote von beiden Seiten dünn mit Mehl übersieben und auf eine tiefe Platte legen.

4. Die Eiermilch darüber gießen und stehen lassen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Die Dreiecke zwischendurch einmal wenden.

5. Reichlich Olivenöl erhitzen und die Brote von beiden Seiten knusprig ausbacken, entfetten und heiß servieren.

reicht für 4–6:

200 g Mozzarella

10 Scheiben Kastenweißbrot vom Vortag

10 Basilikumblätter

3 EL gehackte, getrocknete Tomaten

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

2 Eier

3 EL Milch

3 EL Mehl

Olivenöl zum Ausbacken

dauert: 25 Minuten



Weintipp

Dazu schmeckt ein frischer Rotwein, z. B. ein Chianti.





Reiskroketten mit Käseherz

Ein Hit aus Rom

reicht für 4–6:

30 g Butter
 250 g Risottoreis
 700 ml heiße Fleisch- oder
 Gemüsebrühe (Instant)
 4 EL frisch geriebener
 Parmesankäse
 1 Eigelb
 Salz, frisch gemahlener
 Pfeffer
 1 Ei
 200 g Mozzarella
 100 g Paniermehl
 Olivenöl oder
 Sonnenblumenöl zum
 Ausbacken

dauert: 60 Minuten



Weintipp

Dazu passt Weißwein,
 z. B. der berühmte
 Est, Est, Est di Monte-
 fiascone aus Latium.

1. Butter in einem Topf erhitzen, bis sie schäumt. Reis darin bei mittlerer Hitze glasig braten. Nach und nach die heiße Brühe einrühren und den Reis ohne Deckel und unter öfterem Rühren bei geringer Hitze 25 bis 30 Minuten garen, bis er durch, aber bissfest ist. Nach Bedarf noch 2 bis 3 Esslöffel heißes Wasser unterrühren. Den Reis abkühlen lassen.

2. Käse und Eigelb unter den abgekühlten Reis rühren, mit Salz und Pfeffer würzen und die Masse erkalten lassen. Das Ei in einem tiefen Teller verquirlen. Mozzarella würfeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Paniermehl auf einen flachen Teller geben.

3. Aus jeweils 1 gehäuften Esslöffel Reis kleine Bällchen formen. Ein Loch eindrücken, mit 1 Mozzarellawürfel füllen und das Loch gut mit Reis verschließen. Bällchen zuerst in Ei, dann in Paniermehl wälzen. Öl in der Fritteuse erhitzen und die Bällchen darin goldbraun ausbacken, sofort servieren.

Tipp



Man kann die Bällchen auch mit Schinkenwürfeln, gehackten Pilzen und Kräutern füllen.

^ Außen kross, innen käsigt. Die Reiskroketten sind das perfekte Fingerfood.

Pikant gefüllt

Teigtäschchen mit Zwiebeln und Rosinen

1. Das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel sieben. Die Hefe mit 200 Milliliter lauwarmem Wasser verrühren, unter einen Teil des Mehls rühren. Das Olivenöl zugießen, alles vermischen und gut durchkneten. Den Teig 25 bis 30 Minuten gehen lassen.

2. Für die Füllung die Rosinen in wenig Wasser einweichen. Zwiebeln abziehen, vierteln und in dünne Streifen schneiden. Die Tomaten überbrühen, häuten und halbieren, das Fruchtfleisch würfeln. Die Oliven hacken.

3. Olivenöl in einer Pfanne mittelstark erhitzen. Zwiebeln darin glasig braten. Tomaten und Oliven zufügen und 2 Minuten schmoren. Rosinen abtropfen lassen und ebenfalls einrühren. Alles 1 Minute schmoren, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

4. Den Backofen auf 225 °C (Umluft 200 °C, Gas Stufe 5) vorheizen. Den Teig durch-

kneten, vierteln. Zwei große Bleche einfetten. Jedes Teigviertel auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf 20 x 20 Zentimeter ausrollen, in 4 Quadrate schneiden. In jede Mitte etwas Füllung und 1 Teelöffel Käse geben.

5. Das Ei verquirlen, die Teigränder damit einpinseln, zu Taschen zusammenklappen, die Ränder mit den Zinken einer Gabel festdrücken und auf das Blech legen.

6. Die Teigtaschen mit etwas Ei einpinseln und noch einmal zugedeckt 10 Minuten gehen lassen. Auf der mittleren Schiene des Backofens 15 Minuten backen und warm servieren.

**reicht für
16 Teigtaschen:**

für den Teig:

400 g Mehl

1 Messerspitze Salz

20 g frische Hefe

2 EL Olivenöl

für die Füllung:

50 g Rosinen

200 g weiße Zwiebeln

2 große Tomaten

50 g schwarze, entsteinte Oliven

4 EL Olivenöl

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

50 g geriebener Caciocavallo-Käse

1 Ei

außerdem:

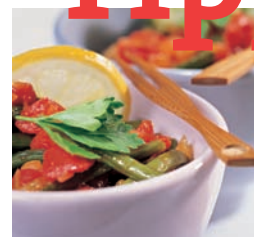
Fett für das Blech

Mehl für die Arbeitsfläche

**dauert: 60 Minuten
(plus 40 Minuten ruhen
und 15 Minuten backen)**

Tipp

Frisch schmecken die Taschen aus Kalabrien am besten. Man kann sie aber auch am Vortag zubereiten und kurz vor dem Servieren im vorgeheizten Backofen bei 75 °C 5 bis 8 Minuten aufbacken.



Pizza aus Mallorca

Gemüseblechkuchen mit Mangold





1. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Hefe mit Zucker und 50 Milliliter lauwarmem Wasser glatt rühren und in die Mehlmittle einrühren. Zugedeckt für 10 Minuten an einen warmen Platz stellen.

2. Das Salz auf den Mehrrand streuen. Den Orangensaft zur Hefe gießen und mit dem Mehl verrühren. Alles auf eine Arbeitsfläche geben und etwas flach drücken. Schmalz und Ei verrühren und zufügen. Alle Zutaten gründlich verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Diesen mit einem Tuch bedeckt an einem warmen Ort 20 bis 30 Minuten gehen lassen.

3. Vom Mangold den Strunk abschneiden, Blätter gründlich waschen. Von den Stielen (wie bei Rhabarber) die Fäden abziehen. Harte Stielansätze entfernen. Stiele und Blätter in Streifen schneiden, leicht mit Salz bestreuen, kurz Wasser ziehen lassen und mit den Händen auspressen.

4. Frühlingszwiebeln waschen, putzen, längs halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauchzehen abziehen, hacken und mit den Frühlingszwiebeln zum Mangold geben. Paprikapulver und etwas Pfeffer untermischen.

5. Den Backofen auf 225 °C (Umluft 200 °C, Gas Stufe 5) vorheizen. Den Teig nochmals kneten. Ein großes Blech mit Schmalz einfetten. Den Teig auf Blechgröße dünn ausrollen, auf das Blech legen, an den Rändern Wülste formen. Olivenöl unter das Gemüse mischen und alles auf dem Teig verteilen.

6. Die Petersilie waschen, trockenschwenken und die Blättchen hacken. Paprikaschote waschen, halbieren, Stiel, Kerne und Trennwände entfernen. Die Schote in kleine Würfel schneiden. Petersilie und Paprikastückchen auf dem Mangold verteilen. Den Gemüsekuchen auf der mittleren Schiene des Backofens 30 bis 35 Minuten backen.

reicht für 8:

für den Teig:

500 g Mehl

40 g frische Hefe

1/2 TL Zucker

Salz

100 ml lauwarmen
Orangensaft

100 g weiches
Schweineschmalz ohne
Grieben

1 Ei

Schmalz für das Blech

für den Belag:

1 kg Mangold

Salz

1 Bund Frühlingszwiebeln

4 Knoblauchzehen

1 TL scharfes Paprikapulver
frisch gemahlener Pfeffer

4–5 EL Olivenöl

1 Bund glatte Petersilie

1 große rote Paprikaschote

**dauert: 60 Minuten
(plus 40 Minuten ruhen
und 30 Minuten backen)**



Weintipp

Ein spanischer Rotwein aus Katalonien passt gut zu diesem herzhaften Gericht.



Achten Sie darauf, Feta aus Schafs- und nicht aus Kuhmilch zu kaufen.

Spinattäschchen

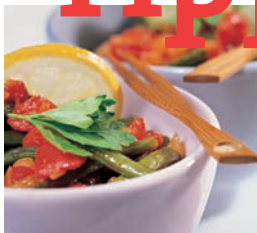
Klassisch griechisch

reicht für 8:

- 250 g Spinat, geputzt gewogen
- 2 Frühlingszwiebeln
- 100 g Butter
- 3 Stängel glatte Petersilie
- 100 g Feta-Schafskäse
- 1 Ei
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Messerspitze gemahlener Piment
- 1/2 Paket Fillo-Teigblätter

**dauert: 50 Minuten
(plus 10 Minuten backen)**

Tipp



Zu den Spinattäschchen knackige Streifen aus roten Paprikaschoten anrichten.

1. Den Spinat putzen, gründlich waschen, tropfnass in der Pfanne zugedeckt bei starker Hitze 3 bis 4 Minuten dünsten und zusammenfallen lassen, gelegentlich wenden. Spinat in ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Das restliche Wasser ausdrücken. Spinat fein hacken.

2. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen, längs halbieren und in feine Streifchen schneiden. 20 Gramm Butter in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig braten. Den Spinat unterrühren, 1 Minute mitdünsten und abkühlen lassen.

3. Die Petersilie waschen und fein hacken. Käse fein zerdrücken. Petersilie, Käse und Ei unter den Spinat mischen,

mit Salz, Pfeffer und Piment würzen. Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C, Gas Stufe 3–4) vorheizen.

4. 80 Gramm Butter schmelzen. Ein großes Blech mit Butter einpinseln. Die Teigblätter auseinander falten. Je 2 Teigblätter aufeinander legen und zu Streifen von 7 x 20 Zentimeter schneiden, mit Butter einpinseln. Auf den Anfang jedes Streifens 1 gehäuften Teelöffel Füllung geben. Die Streifen im Zickzack zu Dreiecken (etwa 5-mal) bis zum Ende falten.

5. Alle Dreiecke auf das Blech legen und mit Butter einpinseln. Auf der mittleren Schiene des Backofens in 10 bis 15 Minuten goldgelb backen, warm servieren.

Echt türkisch

Teigröllchen mit Käse und Kräutern

1. Schafskäse mit der Gabel fein zerdrücken. Die Kräuter waschen, trockenschwenken, Blättchen fein hacken und unter den Käse mischen.

2. Yufka-Blätter auf einer Arbeitsfläche übereinander legen. Mit einem scharfen Messer in Viertel schneiden, die Viertel wie Tortenstücke in 3 gleich große Dreiecke schneiden. Die Dreiecke zu 2 Stapeln aufeinander legen.

3. Eine Untertasse mit kaltem Wasser bereitstellen. Auf die abgerundeten Seiten jedes Dreiecks je 2 Teelöffel Käse geben, die Ecken rechts und links leicht darüber klappen. Die Teigstücke wie Zigaretten bis zur Spitze hin fest aufrollen.

4. Spitzen mit etwas Wasser anfeuchten und an die Röllchen kleben. In eine Pfanne etwa 2 Finger hoch Öl füllen und gut erhitzen. Die Röllchen darin rundum goldbraun braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen und heiß servieren.



Getränketipp

Raki, Anisschnaps, mit Eiswasser verdünnt, ist das klassische Getränk dazu.

reicht für 4–6:

200 g Schafskäse (beyaz peynir)

1 Bund glatte Petersilie

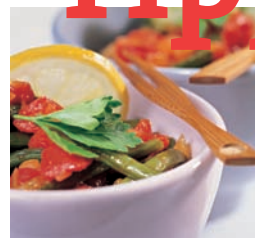
1 Bund Dill

2 Yufka-Teigblätter (Fertigprodukt)

Sonnenblumenöl zum Ausbacken

dauert: 40 Minuten

Tipp



Die Röllchen sollten immer frisch ausgebacken werden. Man kann sie aber vorbereiten und – mit Folie bedeckt – im Kühlschrank aufbewahren.





*Aus einfachen Datteln wird
im Nu ein pikanter Snack.*

reicht für 4–5:

5 Scheiben durchwachsener
Frühstücksspeck

20 frische oder getrocknete
weiche Datteln ohne Kerne

20 Hölzchen zum
Zusammenstecken

2 EL Olivenöl
frisch gemahlener Pfeffer

dauert: 20 Minuten

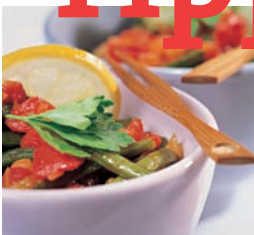
Datteln im Speckmantel

Sind schnell aufgegessen

1. Frühstücksspeck in
20 Streifen schneiden und
die Datteln in je 1 Streifen
einwickeln. Die Speckenden
mit Hölzchen feststecken.

2. Das Olivenöl in der Pfanne
stark erhitzen, die Datteln
rundum knusprig braten,
auf Küchenpapier abtropfen
lassen und mit Pfeffer
bestreut servieren.

Tipp



*Wie die Datteln kann man auch
entsteinte weiche Dörrpflaumen
mit Speck umwickeln und braten.*



Getränketipp

Dazu passt ein trockener
oder halbtrockener Sherry.

Eine Idee aus der Toskana

Ziegenkäse in Weinblättern

1. Die Weinblätter in reichlich kochendem Wasser mit Aceto balsamico 2 Minuten blanchieren, in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen, auf einem Küchentuch auslegen und trockentupfen. Die Stielchen abschneiden.

2. Die Rückseiten der Blätter mit Olivenöl einpinseln. Die Ziegenkäse halbieren und auf jedes Blatt eine Hälfte legen.

3. Die Weinblätter mit je 2 Zahnstochern über dem Ziegenkäse zu Päckchen zusammenstecken.

4. Die Päckchen 5 Minuten über glühender Kohle grillen, bis die Blätter knusprig werden, sofort servieren.



Je nach Geschmack kann man auf jede Ziegenkäseportion etwas gehackten Thymian oder Oregano geben. Nicht nur Ziegenkäse, sondern auch Feta-Käse- oder Manchego-Käsewürfel schmecken in Weinblättern köstlich.

reicht für 12 Stück:

12 zarte, frische oder in Salzlake eingelegte Weinblätter

4 EL Aceto balsamico

4 EL Olivenöl

6 kleine Ziegenfrischkäsekugeln, je 10–15 g

etwa 24 Zahnstocher

dauert: 30 Minuten





Hirtensalat mit Schafskäse

Erfrischend

reicht für 4:

1 Bund Frühlingszwiebeln

4 mittelgroße
Tomaten (400 g)

1 mittelgroße
Salatgurke (400 g)

3 scharfe oder milde
Peperoni

1 Bund glatte Petersilie

2 EL Olivenöl

2 EL Weißweinessig oder
Zitronensaft

Salz, frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

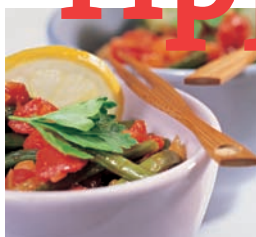
50 g schwarze Oliven

1 unbehandelte Zitrone

200 g Feta-Schafskäse

dauert: 20 Minuten

Tipp



Je nach Jahreszeit kann der Salat mit grob geraspelten Radieschen, Möhren oder fein geschnittenem Rotkohl variiert werden.

1. Von den Frühlingszwiebeln harte, grüne Röhren und Wurzelansätze abschneiden, Frühlingszwiebeln waschen und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen, halbieren, Stielansätze entfernen und das Fruchtfleisch in 1 Zentimeter große Würfelchen schneiden.

2. Gurke schälen und wie die Tomaten würfeln. Alle Zutaten auf einer Servierplatte anrichten.

3. Von den Peperoni Stielansätze abschneiden. Die Schoten waschen. Nach Belieben mit oder ohne Kerne in feine Ringe schneiden.

4. Petersilie waschen, trockenschwenken, Blättchen fein hacken und mit den Peperoni über die Zutaten auf der Platte streuen.

5. Aus Olivenöl und Essig oder Zitronensaft, 1 knappen Teelöffel Salz und etwas Pfeffer eine Marinade rühren und über den Salat träufeln. Oliven waschen und auf dem Salat verteilen. Zitrone waschen, vierteln, an den Salat legen, so dass jeder nach Geschmack mit Zitronensaft nachwürzen kann.

6. Schafskäse zerbröckeln und auf den Salat geben.

^ Tomaten sollten am besten bei Raumtemperatur und nicht im Kühlschrank gelagert werden. Sie bleiben etwa eine Woche frisch.

Meeresfrüchtesalat

1. Die Sepie außen und innen kalt waschen und abtropfen lassen. 1/2 Liter Wasser mit den Gewürzen und 1/2 Teelöffel Salz aufkochen. Tintenfische zugedeckt bei geringer Hitze 20 Minuten garen. Erkalten und abtropfen lassen.

2. Die Muscheln mit kaltem Wasser bedeckt 15 Minuten stehen lassen. Geöffnete Muscheln wegwerfen. Geschlossene Muscheln mehrmals gründlich waschen, bis sich kein Sand mehr absetzt.

3. Weißwein mit dem Lorbeerblatt aufkochen und die Muscheln im geschlossenen Topf 3 bis 5 Minuten stark kochen, bis sie sich geöffnet haben. Muscheln abkühlen lassen, in ein Sieb geben, noch geschlossene Muscheln wegwerfen. Aus den geöffneten Schalen das Muschelfleisch herauslösen.

4. Die Scampi mit kaltem Wasser waschen und in 1/2 Liter Wasser mit 1/2 Teelöffel Salz und dem Saft von 1/2 Zitrone 2 Minuten blanchieren und abtropfen lassen.

5. Die Tintenfische in Stücke schneiden, mit Muscheln und Scampi in eine Schüssel geben. Sellerie waschen, putzen und in Scheibchen schneiden. Die Möhren schälen und in sehr dünne Scheibchen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, Wurzeln und dunkelgrüne Röhren abschneiden, weiße Teile in Scheibchen schneiden. Knoblauchzehen abziehen und klein hacken. Petersilie waschen, trockenschwenken und die Blättchen hacken, alles auf die Meeresfrüchte geben.

6. Olivenöl, Saft der restlichen 1/2 Zitrone und Salz in einem Schüsselchen cremig rühren. Peperoncino waschen, Stiel und Kerne entfernen. Die Schote fein hacken und unterrühren. Die Marinade über den Salat träufeln und untermischen, 30 Minuten ziehen lassen. Rucolablätter waschen, trockenschütteln, auf einer Platte anrichten und den Meeresfrüchtesalat darauf verteilen.

reicht für 6:

400 g küchenfertige, frische, kleine Sepie

5 Pfefferkörner

1/2 TL Fenchelsamen
Salz

1 kg Miesmuscheln

3/8 l Weißwein

1 Lorbeerblatt

300 g vorgegarte, geschälte Scampi

1 Zitrone

3 zarte Stangen
Staudensellerie

2 junge Möhren

4 Frühlingszwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 Bund glatte Petersilie

5 EL kaltgepresstes Olivenöl

1 Peperoncino

1 Bund Rucola zum
Anrichten

**dauert: 60 Minuten
(plus 30 Minuten
durchziehen)**



Weintipp

Zu den Meeresfrüchten schmeckt ein leichter, trockener Weißwein, ein Soave z. B., oder ein Prosecco.