

TAPAS, TAPAS,...

...ODER DEN SOMMER HÄPPCHENWEISE GENIESSEN

In Spanien regt man den Appetit tellerchenweise an. Heute schlage ich Euch vor mehrere Tellerchen zu versuchen.

Tomaten mit kantabrischen Sardellen

Die Tomaten(am besten Fleischtomaten) werden in Scheiben geschnitten und mit Olivenöl beträufelt. Auf jede Scheibe legt man eine Sardelle. Sardellen unter Oel kann man auch bei Migros oder COOP kaufen. Da diese schon gesalzen sind, muss man die Tomaten nicht noch extra salzen.

Dazu passt gut eine tortilla patatas.

In eine Omelette verarbeitet man vorgekochte Kartoffeln, die in kleine Stückchen geschnitten werden.

Ein Schälchen mit kalter Kartoffelsuppe und zwei gebratenen Crevetten hat sicher auf dem Tisch noch Platz.

Dazu kocht man die geschälten Kartoffeln eine gute Viertelstunde. Für jeden 1/2l Suppe braucht man eine grosse Kartoffel. Ich tropfe sie ab und lege sie auf die Seite. Dann dünste ich klein geschnittene Zwiebeln und eine Knoblauchzehe in etwas Olivenöl. Anschliessend lösche ich das Ganze mit ½ l Gemüsebouillon ab und gebe die Kartoffeln dazu. Wenn die Kartoffeln ganz weich sind, schmecke ich die Suppe mit Salz und Pfeffer ab. Nun lasse ich sie abkühlen. Dazu stelle ich sie für drei Stunden in den Kühlschrank. Ich schöpfe danach etwas Suppe in Schälchen. Dann erst brate ich grosse Crevetten, bei denen ich den Darm herausgenommen habe in Olivenöl an. Zu Beginn lege ich einige Scheiben Knoblauch mit ins Oel. Bevor der Knoblauch braun wird, nehme ich ihn dann wieder heraus. In jedes Schälchen kalter Kartoffelsuppe lege ich zwei Crevetten hinein.

Weiter empfehle ich: Schafskäse mit Ahornsirup und Feigenbrot.

Ich schneide den Käse in nicht zu feine Scheiben. Diese beträufle ich mit Ahornsirup. Man kann sehr gut auch Birnendicksaft verwenden. Dazu passt gut Feigenbrot. Zur Zeit gibt es gute Feigen. So kann man auch gut das Feigenbrot durch Feigen ersetzen.

Ich wünsche allen einen schönen Sommer und viele Tellerchen Appetit.

Paolo Bernbach