



Tapas Rezepte

Garnelen im Kataifi-Teig eingewickelt mit Avocadocreme

Zutaten:

10 Black Tiger Garnelen 16/20er (geschält)
1 Päckchen Kataifi-Teig
1 reife Avocado
Chiliflocken
1 EL Bund Koriander fein geschnitten
Salz/Pfeffer
Olivenöl
1 Tomate fein gewürfelt
1/2 Schalotte fein gewürfelt
1/2 Knoblauchzehe fein gewürfelt
1 Päckchen Kapuzinerkresse

Zubereitung:

Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und in Kataifi-Teig dünn und locker einwickeln. Die Garnelen in reichlich Öl in der Pfanne ausbacken oder kurz bei 160°C frittieren. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauslöfen. Mit den restlichen Zutaten cremig vermengen. Den Avocadokern in die Mitte der Creme legen, um das Braunwerden des Fruchtfleischs zu verhindern. Mit der Kapuzinerkresse ausgarnieren.

Gemüsechips mit Hummus

Zutaten:

2 Päckchen Gemüsechips
400g Hummus
1 Bund Schnittlauch
100 g Walnusshälften
1 Zweig Thymian

Zubereitung:

Den Hummus mit dem fein geschnittenen Schnittlauch vermengen und in ein Schälchen geben. Die Walnusshälften darauflegen und die Gemüsechips hineinstecken. Mit etwas frischem Thymian dekorieren.



Tapas Rezepte

Wan Tan gefüllt mit Tomate und Mozzarella

Zutaten:

1 Päckchen kleine Wan Tan Blätter
2 Tomaten nicht zu wässrig
1 Mozzarella fest in der Struktur in kleine Würfel geschnitten
1 Bund Basilikum fein geschnitten
Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Tomaten und Mozzarella in feine Würfel schneiden mit dem Basilikum vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen gehäuften Teelöffel in die Mitte eines Wan Tan Blattes setzen, die Ränder mit etwas Wasser befeuchten und zusammendrücken.
Die kleinen Täschchen in der Fritteuse ausbacken.

Datteln im Speckmantel

Zutaten:

16 Datteln entkernt
8 Scheiben Bauchspeck/Frühstücksspeck
1 Bund Rosmarin

Zubereitung:

Die Datteln mit je einer halben Scheibe Speck umwickeln und in etwas Öl ausbacken.
Den Rosmarin als Spieß verwenden.



Tapas Rezepte

Saftiger Mini-Burger

Zutaten:

8 kleine Brötchen/Partybrötchen oder Toastbrot
400g Rinderhackfleisch
4 Cherrytomaten
8 Kopfsalatblättchen
½ mini Gurke in Scheiben geschnitten
4 Scheiben Cheddar
1 Flasche Ketchup (wenig Zucker)
Mittelscharfer Senf
Salz/Pfeffer
Thymian, Rosmarin, Knoblauch fein geschnitten

Zubereitung:

8 Frikadellen/Pattys formen und in etwas Öl braten, bereits während des Bratvorgangs mit Käse belegen und zum Schmelzen bringen. Ketchup mit etwas Senf verrühren und mit Thymian, Rosmarin, Knoblauch und Pfeffer abschmecken. Die Brötchen aufschneiden und im Bratöl der Frikadellen rösten. Den Burger schließlich mit allen Ingredienzien belegen.

Süße Verführung

Zutaten:

8 Marshmallows
8 Päckchen Himbeeren
1 Päckchen Blaubeeren
1 Bund Minze
1 x dunkle Kuvertüre
1 x getrocknete Blüten
Fleur de Sel

Zubereitung:

Die Marshmallows je in drei Scheiben schneiden und abwechselnd mit den Beeren auf einen Spieß stecken. Mit dem Bunsenbrenner abflämmen, mit Kuvertüre beträufeln, in den Blüten wenden und zum Schluss etwas Fleur de Sel darüberstreuen.