

Chipirones en ajo y perejil (Mini-Tintenfische in Knoblauch Petersilie)

Spanien (für 4 Personen, falls min. 6 verschiedene Tapas serviert werden)

Zutaten:

- 200-250g Chipirones (Zwergtintenfische), z.B. tiefgefroren
- frische Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl



Vorbereitung:

- In guten, grossen Geschäften (z.B. Cash&Carry) findet man Zwergtintenfische tiefgefroren bereits geputzt. Ansonsten den Kopf mit den Tentakeln aus dem Körperbeutel herausnehmen und alles gründlich waschen. Den knorpeligen Kopf mit den Innereien schneidet man von den Tentakeln weg und wirft ihn weg. Die Tentakel werden gegessen. Alles mit Haushaltspapier gut abtrocknen.
- Marinade herstellen aus reichlich Olivenöl (ca. 7 Esslöffel), gehacktem Knoblauch und Petersilie, Salz und Pfeffer. Mit dem Löffelrücken die Knoblauchstückchen etwas zerdrücken. Die Sepia damit aussen und innen einreiben und solange wie möglich im Kühlschrank ziehen lassen (am besten über Nacht).

Zubereitung:

- In eine Bratpfanne geben und die Tintenfische allseitig heiss anbraten (ca. 5 Minuten).

Tipp:

- Anstelle der Zwergtintenfische kann man auch kleine Sepias verwenden.
- Tapas sind relativ aufwendig herzustellen. Wenn man verschiedene Tapas macht, die bereits hergestellten im 80°C Ofen warm stellen. Ebenso kann man die Tapas im Voraus machen, im Kühlschrank kaltstellen und wenn die Gäste kommen, alle im 80°C Ofen gut aufwärmen.

Weintipp:

- Coto de Imaz, Gran Reserva, Rioja Alta, 100% Tempranillo, Spanien, erste Klasse (www.elcoto.com)

Bonus-Rezept: Aioli Sauce

Die spanischste aller Mayonnaisen ist die Aioli Sauce mit viel Knoblauch. Sie passt zu fast allen Tapas.

Zutaten (alles Raumtemperatur!):

- 1 Eigelb
- 1..2 Knoblauchzehen (mit 2 wird das Aioli schon sehr scharf)
- 150...250ml Öl (am besten ½ Sonnenblumen- und ½ Olivenöl)
- Salz und Pfeffer
- ½ Teelöffel Senf
- wenige Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

- Die Knoblauchzehen durch die Presse drücken und in ein standfestes hohes und eher schmales Gefäss geben (schneebeesengerecht).
- Das Eigelb begeben, Salz begeben, alles mit dem Schneebeesen gut vermischen und etwas stehen lassen, damit das Ei Raumtemperatur erreicht.
- Nun das Öl in kleinen Portionen begeben und immer wieder gut mit dem Schneebeesen unterrühren. Am Anfang muss minutenlang mit dem Schneebeesen gerührt werden bis eine mayonnaiseartige Konsistenz erreicht wird. Wenn das mal stimmt, kann man grundsätzlich beliebig viel Öl untermischen und somit die Aioli-Menge bestimmen.
- Gegen Schluss den Senf, einige Spritzer Zitronensaft und etwas Pfeffer unterrühren
- Im Kühlschrank bereitstellen

