

Chorizo en vino tinto (Chorizo-Wurst in Rotwein)

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

Zutaten:

- 150-200 g pikante Chorizo (ganze Wurst)
- 2dl spanischer Rotwein
- 3 Lorbeerblätter



Vorbereitung:

- Chorizo-Wurst pellen und in etwas dickere Scheiben schneiden (ca. 1cm).

Zubereitung:

- Chorizo-Stücke in eine kleine Pfanne geben und mit Rotwein begießen.
- Lorbeerblätter zufügen und offen ca. 15 Minuten köcheln lassen. Dabei gibt die Chorizo ihre Gewürze und Fett an den Sud ab, so daß er würzig wird.

Tipp:

- Der Sud sollte etwas einkochen und leicht cremig werden. Dabei aufpassen, daß der Sud zum Schluß nicht zu schnell verdampft. Evtl. noch etwas Rotwein nachgießen.
- Tapas sind relativ aufwendig herzustellen. Wenn man verschiedene Tapas macht, die bereits hergestellt 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:

- Peñalba, Bodegas Peñalba López, Spanien, Ribera Del Duero, 75% Tempranillo und 25% Merlot, www.torremilanos.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 (schneebeisengerecht).
- Das Eigelb begeben, Salz begeben, alles mit dem Schneebeisen gut vermischen und etwas stehen lassen, damit das Ei Raumtemperatur erreicht.
- Nun das Öl in kleinen Portionen begeben und immer wieder gut mit dem Schneebeisen unterrühren. Am Anfang muss minutenlang mit dem Schneebeisen 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

