

Pinchitos Morunos (Maurische Hühnerspiesse)

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

Zutaten:

- 300g Hühnerfleisch (ca. 16 Würfel)
- 1 Knoblauchzehe
- 5 Esslöffel Olivenöl
- ½ Zitrone
- 1 Teelöffel Korianderpulver
- ½ Teelöffel Kreuzkümmel
- 1 Teelöffel Paprikapulver
- Thymian
- Salz und Pfeffer
- Holzspiesschen

Vorbereitung:

- Das Fleisch in ca. 2...3cm Würfel schneiden (oder vom Metzger schon gewürfelt bestellen)
- Knoblauchzehe fein hacken
- Marinade herstellen aus Olivenöl, dem Saft der halben Zitrone, Koriander, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Thymian, Knoblauch, Salz und Pfeffer.
- Die Fleischwürfel gut mit der Marinade einreiben und dann stehen lassen. Am besten über Nacht.

Zubereitung:

- Die marinierten Fleischwürfel sehr eng aneinander auf die Holzspiesschen aufspießen (ca. 4 Würfel pro Spiesschen), so dass nach dem Grillen zwischen den Fleischwürfeln noch frische Marinade ist. Das macht den typischen Geschmack der Pinchitos aus.
- Die Spiesschen von allen Seiten im Olivenöl nicht zu lange braten.

Tipp:

- Kreuzkümmel hat nichts mit unserem Kümmel zu tun und gibt den unvergleichlichen orientalischen Geschmack.
- 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:

- „770“, (neue Bezeichnung „EL26“), Priorat (Catalunya), Spanien, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 25%, Carinyena 25%, Garnatxa 10%, Syrah 10%. Ein teures Gedicht von einem Wein, Bordeaux ähnlich, (www.elviwines.com). Einer meiner liebsten Weine der Welt für ganz spezielle Momente.



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 Schneebesen gut vermischen und etwas stehen lassen, damit das Ei Raumtemperatur erreicht.
- Nun das Öl in kleinen Portionen begeben und immer wieder gut mit dem Schneebesen unterrühren. Am Anfang muss minutenlang mit dem Schneebesen 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

