

Tapas / Fingerfood



Tapas ist ein Sammelbegriff für herzhaftes Häppchen (Fingerfood), die man vor allem in Spanien zu einem Glas Wein, einem Sherry oder einem frisch gezapften Bier genießt. Ursprünglich bedeutete das spanische Wort *tapa* „Deckel“ und bezeichnete die Brotscheibe, mit der spanische Gastwirte die Gläser ihrer Gäste abdeckten, um die Getränke vor Fliegen oder Staub zu schützen. In Andalusien ging man dann dazu über, die Brotscheiben mit kleinen Appetithäppchen wie Käse oder Wurst zu belegen – und so nahm eine spanische Tradition ihren Anfang und ist heute als Fingerfood auf der ganzen Welt bekannt.

Tapas sind wahre Verwandlungskünstler, sie können aus vielerlei Zutaten bestehen – Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte, Eiern, Nüssen, Käse, Gemüse -, und sie sind gesund und nahrhaft. Dips und Saucen können diese mediterranen Köstlichkeiten geschmacklich perfekt abrunden. Eine Auswahl dieser kleinen Appetitanreger eignet sich ausgezeichnet als Aperitif vor dem eigentlichen Menü zu Wein und Bier. Doch eine Zusammenstellung verschiedener Gemüse-, Fisch- und Fleischtapas kann auch eine wunderbare eigenständige Mahlzeit bilden.

Ich wünsche Ihnen viel Spass beim Kochen und beim späteren Ausprobieren zu Hause.

Tapasbuffet



Tomaten-Ziegenkäse-Pastetchen



Auberginen-Paprika-Dip



Krebs-Tartelettes



Röstspargel in Serrano



Gefüllte Paprika



Auberginenrollen



Empanadillas



Tortilla mit Chorizo & Bohnen



Käse-Oliven-Empanadillas



Fisch-Spinat-Küchlein



Zitronen-Orangen-Oliven



Knoblauchchampignons



Muscheln in Vinaigrette



Flamenco-Eier



Aioli