



## TAPAS-PARTY: TORTILLA, GLASIERTE CHORIZO, MANCHEGO & JAMÓN, GEFÜLLTE PAPRIKA, SARDELLENSPIESSE

Mit einigen Gaumenfreuden Spaniens und findigen Koch-Ideen seiner Profi-Küche zaubert Jamie Oliver hier in einer halben Stunde eine Tapas-Party, ein Geschmackserlebnis für sechs Personen.

Für 6 Personen

### TORTILLA

250 g kleine neue Kartoffeln  
1 kleine rote Zwiebel  
1 TL Fenchelsamen  
2 Knoblauchzehen  
½ kleines Bund Rosmarin  
8 Eier  
1 große Handvoll Rucola  
(verzehrfertig aus dem Beutel),  
zum Servieren

### CHORIZO

250 g halbfeste Chorizo am Stück  
(spanische Paprikasalami)  
2 Knoblauchzehen  
4 EL Rotweinessig  
1 EL flüssiger Honig

### GEFÜLLTE PAPRIKA

100 g Manchego-Käse am Stück  
1 Ciabatta-Brot  
1 kleines Bund Thymian  
50 g geschälte ganze  
Mandelkerne  
Rotweinessig  
450 g ganze eingelegte  
Paprikaschoten  
(Pimientos del Piquillo)

### MANCHEGO & JAMÓN

100 g Manchego-Käse am Stück

100 g spanischer luftgetrockneter  
Schinken (z. B. Pata negra, Serrano)  
flüssiger Honig, zum Beträufeln  
löslicher oder gemahlener Kaffee  
1 Handvoll schwarze Oliven  
nach Belieben: einige Zweige  
Thymian oder Oregano

### SARDELLEN

100 g marinierte oder eingelegte  
Sardellen (Frischetheke)  
einige Stängel glatte Petersilie  
1 Bio-Zitrone  
150 g Kirschtomaten  
geräuchertes Paprikapulver  
(Pimentón de la Vera), zum  
Bestreuen

### GRUNDZUTATEN

Olivenöl  
natives Olivenöl extra  
Meersalz und schwarzer Pfeffer

### ZUM SERVIEREN

1 Flasche kaltes Mineralwasser mit  
Kohlensäure  
1 Bio-Orange  
1 Flasche gekühlter trockener  
Sherry

**VORBEREITUNG** Alle Zutaten und Küchenwerkzeuge bereitstellen. Eine ofenfeste Pfanne (etwa 26 cm) auf hoher Stufe, eine kleine Pfanne auf niedriger Stufe erhitzen. Backofengrill auf Maximum vorheizen. In die Küchenmaschine das Flügelmesser einsetzen.

**TORTILLA** Die Kartoffeln waschen, 1 cm groß würfeln. In die ofenfeste Pfanne geben, 1 Schuss Olivenöl zugießen und durchschwenken. Die Zwiebel halbieren, schälen und grob hacken. Sind die Kartoffeln gut gebräunt, Zwiebel und Fenchelsamen unterrühren. Gelegentlich durchschwenken, während Sie die anderen Arbeiten erledigen.

**CHORIZO** Die Wurst in 2 cm dicke Scheiben schneiden und in der kleinen Pfanne mit 1 Schuss Olivenöl goldbraun und knusprig braten; gelegentlich wenden.

**GEFÜLLTE PAPRIKA** Den Käse entrinden, in Stücke brechen und mit 1 Handvoll zerpfückter Ciabatta in die Küchenmaschine geben. Thymian abbrausen, trockenschütteln, einen Großteil der Blättchen abzupfen. Mit den Mandeln, je 1 großen Prise Salz und Pfeffer und 1 Schuss Rotweinessig hinzufügen und alles fein zerkleinern. Paprikaschoten nicht zu voll damit füllen, in eine ofenfeste Form legen und mit verbliebenen Bröseln bestreuen. Restlichen Thymian einlegen, mit Olivenöl übergießen und im mittleren Teil des Ofens 8 Minuten grillen. Das restliche Brot in zwei Stücke brechen und auf den Tisch legen.

**MANCHEGO & JAMÓN** Manchego und Schinken auf einem Brett anrichten. Den Käse mit etwas Honig beträufeln und mit 1 Prise Kaffee bestreuen. Mit schwarzen Oliven und nach Belieben mit Thymian oder Oregano garnieren, mit ein paar Tropfen nativem Olivenöl abrunden. Sparsam pfeffern und auf den Tisch stellen.

**CHORIZO** Die Knoblauchzehen ungeschält mit dem Handballen oder einem Topf leicht andrücken und zu der Wurst in die Pfanne geben.

**TORTILLA** Die Kartoffeln müssten jetzt kräftig gebräunt und gerade richtig sein, also die Hitze auf kleine Stufe stellen und den Knoblauch in die Pfanne pressen. Rosmarinzwige kurz abbrausen, trockenschütteln, den Großteil der Nadeln hineinzupfen und unterrühren. Kräftig salzen und pfeffern.

**CHORIZO** Das Fett in der Pfanne bis auf 1 EL vorsichtig abgießen. Rotweinessig und Honig zugeben und einkochen, bis eine dicke, sirupartige Sauce entstanden ist. Die Pfanne im Auge behalten und ab und zu rühren, damit nichts ansetzt.

**TORTILLA** Kartoffeln nochmals abschmecken, dann die Eier in die Pfanne schlagen und mit einem Holzlöffel langsam verrühren, sodass sie leicht zerlaufen. Die Hitze etwas erhöhen und, sobald das Ei am Rand zu stocken beginnt, die restlichen Rosmarinnadeln einstreuen. Die Tortilla direkt unter dem Grill 3 – 5 Minuten backen, bis sie goldgelb und das Ei vollständig gestockt ist.

**SARDELLEN** Die Sardellen in einer Schale anrichten. Petersilie kurz abbrausen, trockentupfen, fein hacken und über den Fisch streuen. Die Schale von ½ Zitrone fein darüber abreiben und mit nativem Olivenöl beträufeln. Die Tomaten waschen, trockentupfen, halbieren und mit Holzspießen neben die Sardellen legen, sodass jeder seinen eigenen Spieß zusammenstellen kann. Sardellen mit 1 Prise Paprikapulver bestreuen und auf den Tisch stellen.

**SERVIEREN** Die Tortilla auf ein Brett gleiten lassen, den Rucola danebenhäufen und mit den gefüllten Paprikaschoten auf den Tisch stellen. Die Chorizo in der Pfanne servieren. Dazu einen Krug eisgekühltes Mineralwasser mit Orangenscheiben und 1 Flasche kalten trockenen Sherry reichen.