

# Inhalt

<i>Vorwort</i> .....	8
<i>Bocados</i>  <i>Appetizer</i> .....	10
Rezept 1: <i>Dátiles con bacon</i> • Datteln im Speckmantel .....	12
Rezept 2: <i>Montaditos de queso con mermelada de tomate</i> • Canapés mit Käse und Tomatenmarmelade .....	14
Rezept 3: <i>Boquerones en vinagre</i> • Essigsaurer Sardellen .....	16
<i>Tapas picantes</i>  <i>Feurige Tapas</i> .....	18
Rezept 4: <i>Pimientos de Padrón</i> • Scharfe Bratpaprika .....	20
Rezept 5: <i>Patatas bravas</i> • Feurige Kartoffeln .....	22
Rezept 6: <i>Alioli</i> • Aioli .....	24
Rezept 7: <i>Gambas al pilpil</i> • Garnelen in scharfem Öl .....	26
<i>Diálogo de rojos y verdes</i>  <i>Rot und Grün im Dialog</i> .....	28
Rezept 8: <i>Gazpacho</i> • Gazpacho – kalte Gemüsesuppe .....	30
Rezept 9: <i>Chuletas glaseadas a la miel</i> • Koteletts, mit Honig glasiert.....	32
Rezept 10: <i>Espárragos a la plancha</i> • Gegrillter Spargel .....	34
<i>Delicias de cada día</i>  <i>Köstlichkeiten des Alltags</i> ....	36
Rezept 11: <i>Espinacas a la catalana</i> • Spinat auf katalanische Art .....	38
Rezept 12: <i>Albóndigas en salsa de tomate</i> • Fleischbällchen in Tomatensoße .....	40
Rezept 13: <i>Crema catalana</i> • Katalanische Creme .....	44
<i>Una cena con encanto</i>  <i>Dinner mit Flair</i> .....	46
Rezept 14: <i>Ensalada tibia de rucula y langostinos</i> • lauwarmer Rucolasalat mit Garnelen .....	48
Rezept 15: <i>Magret de pato sobre albaricoques</i> • Entenbrustfilet an Aprikosen .....	50
Rezept 16: <i>Alcachofas a la plancha</i> • gegrillte Artischocken .....	52

<i>Cocina de mercado</i>  <i>Marktküche</i> .....	54
Rezept 17: Crema de calabaza • Kürbiscremesuppe .....	56
Rezept 18: Fideuà catalana • Katalanische Nudelpaella .....	58
Rezept 19: Peras al vino tinto • Birnen in Rotwein .....	60
<i>Picnic suculento</i>  <i>Picknickfreuden</i> .....	62
Rezept 20: Pan con tomate, escalivada y anchoas • Brot mit Tomate, Grillgemüse und Anchovis .....	64
Rezept 21: Tortilla de patatas • Kartoffelomelett .....	66
<i>Merienda celestial</i>  <i>Himmlische Auszeit</i> .....	68
Rezept 22: Trufas de chocolate • Schokoladentrüffel .....	70
Rezept 23: Empiñonadas de piñones • Marzipankonfekt mit Pinienkernen .....	72
Rezept 24: Café bombón • »Pralinenkaffee« .....	74
<i>Manjares</i>  <i>Delikatessen</i> .....	76
Rezept 25: Vieiras sobre espuma de limón • Jakobsmuscheln auf Zitronenschaum .....	78
Rezept 26: Pasta de sepia con marisco • Sepianudeln mit Meeresfrüchten .....	80
Rezept 27: Pastel de limón y chocolate • Zitronen-Schoko- Torte .....	82
<i>Festín navideño</i>  <i>Weihnachtlicher Festschmaus</i> ....	86
Rezept 28: Delicias de jamón serrano con membrillo • Canapés mit Serranoschinken und Quitte .....	88
Rezept 29: Sopa de pescado • Fischsuppe .....	90
Rezept 30: Pollo a la catalana • Katalanisches Hähnchen .....	94
Rezept 31: Turrón de café • Kaffee-Turrón – Nougatspezialität mit Kaffeearoma .....	96
<i>Glossar • Deutsch-Spanisch</i> .....	98
<i>Glossar • Spanisch-Deutsch</i> .....	100
<i>Bildquellenverzeichnis</i> .....	102

## Tapas picantes Feurige Tapas

Alt Barcelona bis weit ins 20. Jahrhundert hinein noch als die Stadt, die »dem Meer den Rücken zukehrt«, so ist davon längst nichts mehr zu spüren. Die Stadtstrände machen vielmehr den maritimen Reiz dieser Metropole aus – allerdings bei Weitem nicht den einzigen. Zum besonderen Flair gehören auch die *chiringuitos*, die zahlreichen Strandbars, die die Uferlinie säumen und neben Erfrischungen leckere Tapas anbieten: Tapas – diese köstlichen Kleinigkeiten, die dazu verführen, nicht nur eine, sondern immer gleich mehrere dieser Gerichte im Bonsaiformat zu probieren. Der Name »Tapas« kommt vom spanischen Wort *tapa*, »Deckel« oder »Abdeckung«. Und bedeckt wur-



den, so heißt es, ursprünglich die Bier- und Weingläser – zum Schutz vor lästigen Fliegen. Zur Beschwerung der Deckel bei Wind oder direkt zum Abdecken selbst reichten die Wirte eine Käse-, Schinken oder Wurstscheibe, Oliven oder Ähnliches. Mit der Zeit entwickelte sich aus diesen Anfängen die Tradition, immer aufwändigere kleine Häppchen zum Getränk zu servieren, längst nicht mehr, um dieses nur vor unliebsamen Insekten zu schützen. Lange Zeit waren die Tapas also eine kleine nette kostenlose Beigabe; inzwischen hat sich längst eine eigene Tapeo-Kultur entwickelt: Man trifft sich unter Freunden zum Tapasessen, bestellt in der Runde immer eine Auswahl an verschiedenen kleinen Speisen und zieht dabei gerne auch von Bar zu Bar, um immer wieder andere Locations und Häppchen zu genießen.

Unserer Tage erfreuen sich die Tapas längst auch in Deutschland schon größter Beliebtheit. Ein Trio aus leicht scharfen Varianten erwartet Sie auf den nächsten Seiten.

Den Auftakt machen *pimientos de Padrón*, so benannt nach einem gleichnamigen Ort in Galicien, Padrón, wo diese kleinen unreifen Paprikas ursprünglich ihre Heimat haben. Doch inzwischen sind sie in ganz Spanien zu Hause. Es gibt Bratpaprikas in unterschiedlicher Schärfe, in Spanien sagt man »*Pimientos de Padrón – unos pican y otros no*«: Pimientos de Padrón – die einen brennen (vor Schärfe), die anderen nicht«.

An Schärfe lassen auch die authentischen *patatas bravas* nichts vermissen. Sie stammen ursprünglich aus Madrid, haben aber ebenfalls den Weg in andere Landesteile und so auch in die *chiriniguitos* von Barcelonas Stadtstrand gefunden. Um die Schärfe der Soße etwas abzumildern, werden sie häufig mit Aioli serviert, einer Knoblauchsoße (katalanisch: *all i oli* = Knoblauch und Öl).

Würzig-scharfe Garnelen bilden den Abschluss. *Pilpil* ist der Name einer Soße aus Öl, Chili und Knoblauch, die beim Servieren noch brodeln muss. Daher werden die *gambas al pilpil* häufig in kleinen feuerfesten Tonschalen gereicht. *¡Cuidado, que quema!*



Receta 7

## Gambas al pilpil

### Ingredientes:



- 20 langostinos medianos o gambas
- 75 cl de aceite de oliva virgen
- 8 dientes de ajo, pelados y cortados en rodajas
- 2 guindillas rojas secas, enteras
- una pizca de sal y otra de pimentón
- perejil

### Preparación:

- Pelamos las gambas y les quitamos la cabeza y la cola.
- Ponemos una sartén o una cazuela de barro refractario al fuego con abundante aceite y sofreímos las guindillas y los ajos hasta que doren.
- Añadimos las gambas y las sofreímos a fuego lento durante unos minutos (tienen que estar cubiertos de aceite). Las sazonamos con sal y pimentón. Justo antes de servir, las ponemos un momento al fuego fuerte hasta que cambien a color rosado.
- Antes de servir las, las dejamos reposar un minuto fuera del fuego y luego las servimos enseguida, decoradas con perejil y acompañadas de pan para mojarlo en el delicioso aceite.



## Garnelen in scharfem Öl

### Zutaten:



- 20 mittelgroße Garnelen oder Gambas
- 75 cl natives Olivenöl
- 8 geschälte Knoblauchzehen, in Scheiben
- 2 rote, getrocknete rote Chilischoten, ganz
- je eine Prise Salz und Pimentón/Paprikapulver
- Petersilie

### Zubereitung:

- Wir entfernen Schale, Kopf und Schwanz der Gambas.
- Dann erhitzen wir eine Pfanne oder feuerfeste Tonschale mit reichlich Öl und braten darin die Chilischoten und Knoblauchscheiben an, bis Letztere bräunen.
- Dann geben wir die Garnelen hinzu und braten sie ein paar Minuten bei schwacher Hitze (sie müssen von dem Öl bedeckt sein). Wir würzen mit Salz und Paprikapulver. Unmittelbar vor dem Servieren erhöhen wir die Hitze, bis die Farbe der Garnelen ins Rosa übergeht.
- Nun nehmen wir die Pfanne vom Herd und lassen die Garnelen eine Minute lang ruhen. Dann servieren wir sie sofort, garniert mit Petersilie, und reichen dazu Weißbrot, um damit das köstliche Öl aufzutunken.