

Spanische Tapas

Für zwei Personen

Für die Albóndigas:

500 g gem. Hackfleisch	3 Knoblauchzehen	1 Ei
Pflanzenöl	1-2 EL Paniermehl	Mehl
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

800 g gehackte Tomaten, Dose	1 rote Paprika	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	100 ml Rotwein	1 EL Tomatenmark
Olivenöl	1 TL Ras el-Hanout	Salz, Pfeffer

Für die Aioli:

3 Knoblauchzehen	100 ml kalte Milch	300 ml Sonnenblumenöl
Salz		

Für das Baguette:

$\frac{1}{4}$ Baguette	2 EL Olivenöl	1 TL grobes Meersalz
------------------------	---------------	----------------------

Für die Pimientos de Padrón:

8 grüne Pimientos	2 EL Olivenöl	1 TL grobes Meersalz
-------------------	---------------	----------------------

Für die Garnitur:

4 Zweige glatte Petersilie

Für die Albóndigas:

Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie waschen und trockenwedeln. Blätter abzupfen und hacken. Knoblauch und Petersilie zum Hackfleisch in eine Schüssel geben. Ei, Paniermehl, Salz und Pfeffer zugeben und gut verkneten. Aus der Masse walnussgroße Bällchen formen und rundum in Mehl wälzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hackbällchen rundum anbraten.

Für die Sauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Kerngehäuse und Schweidewände der Paprika entfernen und Paprika in kleine Stücke schneiden. In derselben Pfanne, in der zuvor die Hackbällchen gebraten wurden, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika in etwas Olivenöl anbraten.

Tomatenmark dazugeben und kurz mit anrösten. Mit Dosentomaten und Rotwein ablöschen und mit den Gewürzen abschmecken. Die Hackbällchen zurück in die Sauce geben und köcheln lassen.

Für die Aioli:

Knoblauch abziehen. Milch mit den Knoblauchzehen und etwas Salz in einem hohem Rührgefäß mit dem Stabmixer hochziehen. Das Öl langsam hinzufügen, bis eine dicke, cremige Emulsion entsteht.

Für das Baguette:

Baguette in Scheiben schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl anrösten. Mit grobem Meersalz bestreuen und dünn mit Aioli bestreichen.

Für die Pimientos de Padrón:

Pimientos waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit heißem Olivenöl stark anbraten. Mit grobem Meersalz bestreuen.

Für die Garnitur:

Auf je einem großen Teller mittig eine Portion Albóndigas setzen und mit Petersilie bestreuen. Geröstetes Baguette mit Alioli und Pimientos in einem separaten Schälchen dazu geben.

Christine Lakner am 11. August 2025