

Drei Rezepte für Tapas

Getrocknete Tomaten:

10 Gartentomaten 1 Schuss Olivenöl Salz
Puderzucker Kräuter (optinal)

Oliven im Tempurateig:

25-30 Oliven, entsteint 6 EL Mehl 4 EL Stärke
1 Prise Backpulver Mineralwasser, spritzig Salz
150 g Butterschmalz

Romanasalatherzen:

2 Romana-Salatherzen 8 Scheiben Bacon 2 EL Pflanzenöl
Salz, Pfeffer

Gartentomaten schälen, vierteln, und die Kerngehäuse entfernen. Die Tomatenfilets auf Küchenkrepp abtropfen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit je einer kleinen Prise Salz, Puderzucker und einem kleinen Schuss Olivenöl beträufeln und etwa 8 Stunden im Backofen bei 80°C Ober-/Unterhitze trocknen.

Die Tomaten sind fertig, wenn sie sich wie eine zähe Gummimasse biegen lassen. Herausnehmen, in eine Schüssel geben, einen Schuss frisches Olivenöl zugeben und abkühlen lassen.

Tipp:

Diese getrockneten Tomaten schmecken auch wunderbar, wenn man sie aus Kirschtomaten zubereitet.

Oliven im Tempurateig:

Mehl und Stärke miteinander mischen, Backpulver und eine Prise Salz zugeben und mit einem Schneebesen vorsichtig Mineralwasser einrühren, bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Die Oliven einzeln auf Zahnstocher spießen, im übrigen Mehl wenden, durch den Tempurateig ziehen und im heißen Butterschmalz schwimmend frittieren.

Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen und die Zahnstocher entfernen.

Romanasalatherzen im Speckmantel:

Die Romana-Salatherzen putzen, der Länge nach durch den Strunk vierteln, mit Salz und Pfeffer würzen und jedes Viertel mit einer Scheibe Bacon umwickeln.

Ringsum in einer Pfanne mit Pflanzenöl goldbraun anbraten und anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Warm servieren.

Alexander Herrmann am 31. Mai 2024