

# AUFGETISCHT am Sonntag

---

## REZEPT

### Tapas (Aioli / Salsa verde / Gambas etc.)

#### Zutaten für 4 Personen

##### **AIOLI**

Eidotter,  
Saft einer Zitrone,  
Salz, Pfeffer,  
5-6 Knoblauchzehen,  
¼ l Olivenöl (kein natives Olivenöl - würde zu bitter werden)

Eidotter, Salz, Pfeffer und Zitronensaft in einem Becher vermengen, die Knoblauchzehen dazu und mit einem Stabmixer schaumig mixen. Dann langsam das Olivenöl dazu gießen und weiter mixen bis die Knoblauchmayonnaise eine streichfähige Konsistenz hat.

Tipp: Vorsicht beim Mixen, besser kleine Mixstöße, sonst gerinnt die Masse.

##### **SALSA VERDE**

½ Bund Basilikum,  
½ Bund Blatt Petersilie,  
3 Zehen Knoblauch,  
Abrieb einer Zitrone,  
Salz, Schwarzer Pfeffer aus der Mühle,  
1/8 l natives Olivenöl

Alle Zutaten mit einem Stabmixer mixen; bis ein schönes grünes Salsa entsteht.  
Ein perfekter Begleiter für alles aus dem Wasser und von der Weide.

## **GAMBAS AL AJILLO**

pro Person

5 Stück Biogarnelen ungeschält (aber entdarnt),

2 Knoblauchzehen,

½ Chillischote,

1 TL gehackte Petersilie,

Prise Fleur de Sel,

reichlich Olivenöl



Knoblauch und Chillischote feinblättrig schneiden. Das Olivenöl erhitzen. In das sprudelnde Öl den Knoblauch dazu. Sobald der Knoblauch eine goldige Farbe annimmt, Gambas hinzugeben. Pro Seite ca. eine Minute brutzeln lassen. Vor dem Servieren Chili, Petersilie und Fleur de Sel dazugeben.

Tipp: Vorsicht - Spritzgefahr bei der Petersilie!

## **CALAMARES A LA PLANCHA**

Pro Person

5 Stück Calamares (geputzt) 8 cm Tulpe - ich empfehle Calamares aus Patagonien, da das Fleisch super zart ist, Olivenöl,

Fleur de Sel,

Salsa Verde,

¼ Zitrone



Olivenöl in einer Pfanne sehr stark erhitzen (darf ruhig rauchen). Calamares dazu, auf jeder Seite ca. 1 Minute braten - allerdings erst wenden, wenn die Bratseite goldbraun ist und sich leicht vom Pfannenboden löst.

Auf einem Teller servieren, mit fleur de Sel und Salsa verde vollenden und einer Zitronenspalte servieren.

## HÜHNERLEBER IN PEDRO XIMÉNEZ SAUCE

400 g Biohühnerleber,  
1 EL Mehl (griffig),  
250 ml Sherry - Pedro Ximénez,  
1/8 l Rotwein  
150 g Butter,  
Pfeffer aus der Mühle, Salz  
Für die Garnitur:  
Trilogie vom Paprika, klein gewürfelt,  
2 Frühlingszwiebel in feine Scheiben  
geschnitten,  
frische Kräuter



Die geputzte Leber in Olivenöl scharf anbraten. Danach mit griffigem Mehl bestäuben und mit frischem schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen. Dann die Leber wenden und mit dem Sherry und Rotwein ablöschen. Kalte Butter hinzufügen und reduzieren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Erst zum Schluss salzen, damit die Leber weich bleibt und die Sauce aufklart. Die Leber in einem tiefen Teller mit ausreichend Sauce anrichten und mit der vorgeschneittenen Garnitur sowie einigen frischen Kräutern dekorieren.