

ALFONS
SCHUHBECK



KLEIN

ABER

FEIN

Die ganze Welt der Tapas,
Antipasti & Co.



*

Die Zutaten der Rezepte sind meist für 4 bis 8 Personen angegeben – dabei ist entscheidend, ob das Gericht als einzige Vorspeise oder mit anderen Häppchen auf den Tisch kommt.



Inhalt

Vorwort

Mediterran

Von Pimientos de Padrón bis hin zu Fritto misto: Im Süden sind kleine Häppchen oft wichtiger als ein großer Hauptgang

Bayerisch

Eine anständige Brotzeit mit Obazdm, Brezen, Wurstsalat und allerlei leckersten Kleinigkeiten lässt die Herzen höherschlagen

Asiatisch

Ob im Orient oder in Fernost – frische Snacks und Happen auf die Hand gehören hier zur Tagesordnung

Südamerikanisch

Eintauchen in die bunte Rezeptwelt der südamerikanischen Länder mit Ceviche, Escabeche, Quesadillas und Pasta frola

Büfetts

Perfekt zusammengestellt für umwerfende Vorspeisen-Büfetts machen die Appetizer & Co. besonders viel her



Feine Häppchen, großes Glück

Antipasti, Tapas, Mezze & Co. laden zum Probieren und Teilen ein – und machen alle am Tisch happy und satt!

LIEBE LESERINNEN UND LESER,

bestimmt kennen Sie das Wort „Schmankerl“. Ich selbst sage es oft. Und meine damit etwas Kleines, besonders Feines. Etwas, das nicht groß daherkommt, aber ungemein gut schmeckt. Wer als Gastgeber seinen Freunden und der Familie solche Schmankerln vorsetzt, zu dem kommen alle immer wieder gern. Es ist nicht so sehr das große Menü, das Gästen oft in bester Erinnerung bleibt. Sondern eher die leckeren Kleinigkeiten vorneweg, die zum Hinschaun, Miteinander-Teilen und Mal-hier-mal-da-Probieren einladen. Die die Stimmung am Tisch so richtig in Schwung und alle in gute Laune bringen.

Solche Kleinigkeiten sind auf der ganzen Welt bekannt und beliebt. Mal heißen sie „Antipasti“, mal „Tapas“, mal „Mezze“. Oft sind sie gerade mal so groß bemessen, dass sie gut auf die Hand passen. Fingerfood, Gabel- oder Löffelhäppchen, die Appetit machen auf mehr. Und meist sind sie so dermaßen lecker, dass viele sich denken: „Eigentlich bräuchte ich jetzt gar keinen Hauptgang mehr.“

Recht so! Warum sollte man das, was allen am allermeisten Vergnügen bereitet, nicht zum Star auf dem Esstisch machen! Focaccia, Ceviche, Saté-Spießen oder Hummus zum Dippen – die Vielfalt der kleinen großen Appetitmacher ist weltumspannend und grenzenlos. Da kann man als leidenschaftlicher Genießer in der Küche mal so richtig zeigen, was man draufhat. Und als Gast in den Aromen der Welt schwelgen, alle möglichen Geschmacksfacetten ausprobieren – und sich dabei hinterher wunderbar satt und trotzdem unbeschwert fühlen.

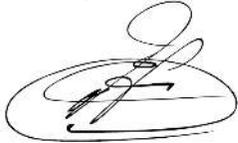
Klein, aber fein – das sind meine Rezepte für alle, die gern kreativ sind, sich am Herd aber nicht verkünsteln wollen. Die wissen, worauf es beim Essen wirklich ankommt: Unkompliziert, vielfältig und abwechslungsreich soll es sein. Und so überraschend gut, dass es zum Miteinander-Teilen einlädt. Mit einem richtig schönen, großen Büfett

macht das natürlich besonders Spaß. Schauen Sie doch mal, was ich mir dazu für Sie ausgedacht habe!

Gemeinsam eine gute Zeit haben, über Kleinigkeiten zum Miteinander finden – das ist eine feine Sache!

HERZLICH

Ihr Alfons Schuhbeck

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized 'A' followed by 'S', 'C', 'H', 'U', 'H', 'B', 'E', 'C', 'K'. The signature is written in a cursive style with some loops and flourishes.

Mediterran

Meine Top-Five-Zutaten

mit mediterranem Flair

HOLA! CIAO! SALUT! Hoch steht die Sonne am Himmel, die Grillen zirpen und unter der Weinlaube ist der Tisch gedeckt: Im Süden ist Essen eine fröhliche Sache, mit vielen Leuten, Lachen und Hallo. Kleine Häppchen vorneweg sind hier oft wichtiger als ein großer Hauptgang, das hat mit der Hitze zu tun und mit der Weinkultur, die in mediterranen Ländern eine lange Tradition hat. Zum Auftakt gibt's meist Sherry, Weißwein oder Prosecco – und damit die nicht gleich zu Kopf steigen, sorgen Antipasti, Tapas oder Hors d'œuvre für eine feste Grundlage. Leicht genug, um Platz für mehr zu lassen, und so pikant und raffiniert, dass der Appetit auf Touren kommt!

OLIVENÖL

Zum Dippen und Träufeln: Ein Stück Brot in sattgrünes oder goldgelbes Olivenöl getaucht, regt die Geschmacksknospen an und federt die Wirkung des Aperitifs ein wenig ab. Das Must-have auf jeder mediterranen Tafel. Aber, Obacht: bitte nur von allerbesten Qualität! Heißt: kalt gepresstes, naturbelassenes („natives“) Olivenöl der Kategorie „extra vergine“. Pur, mit etwas Fleur de Sel schon ein Hochgenuss für sich.

PIZZABROT

Ob die noch warmen, knubbeligen Mini-Brote aus dem Ofen oder frisches Ciabatta, französisches Landbrot, toskanisches Weißbrot oder Baguette in Scheiben: Mediterranes Mais- oder Weizenbrot ist die Grundlage jeder authentischen südlichen Mahlzeit. Das duftende Innenleben mit der fluffigen Krume nimmt die sonnigen Aromen von Olivenöl, Dressings, reifen Tomaten, gegrilltem Gemüse und würzigen Kräutern und Dips perfekt auf.

MANDELN

Mandelbäume vertragen keinen Frost. Deshalb ist der Mittelmeerraum seit Jahrtausenden ihre Heimat. Geschält, geröstet und im Ganzen zum

Knabbern, gehören ihre Früchte in vielen mediterranen Ländern zur traditionellen Begrüßung von Gästen. Sie gelten als Glücksbringer. Ihr mildes Aroma passt zu Käse, Gemüse und Früchten. Von Südspanien, Sizilien, Nordafrika bis in den Nahen Osten genießt man sie traditionell auch zu Fisch und Fleisch.

PARMESAN

Für mich der Inbegriff aller typisch körnig-krümeligen Hartkäse des Südens! Das zarte Kuhmilcharoma mögen auch Gäste, die sich für die kräftigeren Noten des spanischen Manchego oder italienischen Pecorino aus Schafsmilch nicht erwärmen können. Sehr dekorativ: ein größeres Stück auf einem Holzbrett anrichten, einige mundgerechte Bröckchen davon abbrechen, Zahnstocher zum Aufpicken dazustellen.

OLIVEN

Der Ölbaum ist einer der ältesten Fruchtbäume der Welt und gehört zum Mittelmeerraum wie die Wellen zum Strand. Oliven, ob grün oder schwarz, zählen daher sicher zu den ältesten Appetithäppchen der Menschheit! Grüne Oliven werden vor der Reife geerntet, schwarze, wenn sie ganz ausgereift sind. Ob in Öl oder Lake eingelegt: Ihre feinen Bitterstoffe und dezenten Salznoten regen den Appetit an und machen Lust auf mehr!



Tapas-Datteln

im Speckmantel

15 MIN. ZUBEREITUNG • 15 MIN. BACKZEIT

Zutaten

FÜR 20 STÜCK

20 geschälte Mandeln

Salz

20 frische Datteln (ersatzweise getrocknete Datteln – groß und nicht zu trocken)

10 Scheiben Frühstücksspeck

1 Den Backofen auf 200°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten und mit Salz bestreuen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

2 Die Datteln der Länge nach aufschneiden und entsteinen. Dann in jede Dattel statt des Steins je 1 Mandel einsetzen. Die Speckscheiben quer halbieren und jede gefüllte Dattel mit 1 Speckstreifen fest umwickeln.

3 Die Datteln auf der Nahtseite des Specks nebeneinander auf das Blech setzen. Im Ofen im unteren Drittel 12 bis 15 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, auf einer Platte anrichten und sofort servieren. Nach Belieben jeweils einen Zahnstocher hineinstecken und als Fingerfood servieren.

VARIANTE *Anstelle von Datteln können Sie auch gut getrocknete Pflaumen (Backpflaumen oder Dörrzwetschgen) mit jeweils 1 Mandel füllen und in 1 Frühstücksspeckscheibe wickeln. Danach einfach wie beschrieben zubereiten und im Ofen backen.*



Pimientos de Padrón

Gebratene Snack-Paprikas

10 MIN. ZUBEREITUNG

Zutaten

FÜR 4–8 PERSONEN

300 g Pimientos de Padrón (span. Bratpaprikaschoten)
2 EL Öl
1–2 EL mildes Olivenöl
Fleur de Sel

- 1 Die Pimientos de Padrón waschen und gut trocken tupfen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pimientos darin bei milder Hitze rundum etwa 5 Minuten braten. Anschließend herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 2 Zum Servieren die Pimientos auf vorgewärmte kleine Teller verteilen, mit dem Olivenöl beträufeln und mit Fleur de Sel würzen.

TIPP *Die Bratpaprikaschoten werden typischerweise in der Gegend von Padrón angebaut, einem Ort in Galizien, nahe der Nordwestküste Spaniens. Typisch für diese Paprikasorte ist der unterschiedliche Schärfegrad der einzelnen Früchte, was besonders beim Verzehr mit mehreren Gästen für Spannung und Spaß sorgt, wenn sich zwischendurch immer mal wieder eine Schote als scharf entpuppt.*

*Bleiben gebratene Pimientos übrig, lässt sich daraus ein **Brotaufstrich** zubereiten: Dafür die Stiele von den Paprikas entfernen, die Schoten fein hacken und mit etwas **Frischkäse** (Doppelrahmstufe) mischen. Alles mit je 1 kleinen Msp. fein geriebenem Knoblauch und Ingwer sowie etwas Salz und 1 Prise Räucherpaprikapulver würzen.*

Gefüllte Tomaten

mit Bergkäse und Spinat

15 MIN. ZUBEREITUNG • 25 MIN. BACKZEIT

Zutaten

FÜR 4 STÜCK

4 EL Weißbrot (in ½ cm großen Würfeln)
50 g junger Spinat
Salz
50 g Bergkäse (ohne Rinde)
50 g Ricotta
1 Ei
1 fein geriebene Knoblauchzehe
½ TL fein geriebener Ingwer
1 TL getrocknete italienische Kräuter
mildes Chilisalz
1 Msp. abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
frisch geriebene Muskatnuss
4 Tomaten (mit Stielansatz)
etwas Crema di Balsamico

1 Den Backofen auf 175°C vorheizen. Das Weißbrot in einer Pfanne ohne Fett hell rösten, herausnehmen und abkühlen lassen.

2 Den Spinat verlesen, waschen und abtropfen lassen. Dann in einem Topf in Salzwasser etwa 1 Minute blanchieren. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Mit den Händen das übrige Wasser gut ausdrücken und den Spinat anschließend auflockern.

3 Den Bergkäse in kleine Würfel schneiden und mit Spinat, Ricotta, Ei, Brotwürfeln, Knoblauch, Ingwer und Kräutern zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Mit Chilisalze, Zitronenschale und Muskatnuss würzen.

4 Die Tomaten waschen und an der Seite des Stielansatzes jeweils einen Deckel abschneiden, dabei den Stielansatz nicht entfernen. Die Kerne entfernen. Die Spinat-Brot-Masse in die Tomaten füllen und die Deckel samt Stielansatz wieder daraufsetzen.

5 Die gefüllten Tomaten so nebeneinander in eine kleine Auflaufform (ca. 15×20 cm; alternativ in eine kleine Pfanne oder eine passende ofenfeste Form) setzen, dass sie sich gegenseitig stützen. Dann im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

6 Zum Servieren kleine vorgewärmte Teller mit etwas Crema di Balsamico garnieren und je 1 gefüllte Tomate daraufsetzen.

Gefüllte Zucchini

mit Garnelen

30 MIN. ZUBEREITUNG

Zutaten

FÜR 4–8 PERSONEN

400 g Garnelen (ohne Kopf, geschält)
1 fein geriebene Knoblauchzehe
1 TL fein geriebener Ingwer
1 TL abgeriebene unbehandelte Limettenschale
½ TL mildes Currypulver
1 EL Dillspitzen (frisch geschnitten)
1 EL Koriandergrün (frisch geschnitten)
mildes Chilisalz
2 Zucchini (je ca. 300 g, nach Belieben 1 gelbe und 1 grüne Zucchini)
½–1 TL Öl zum Anbraten
1–2 EL mildes Olivenöl zum Bestreichen

1 Die Garnelen am Rücken entlang nicht zu tief einschneiden und den Darm herausziehen. Die Garnelen waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Dann mit einem Messer nochmals kurz durchhacken, bis die Masse bindet. Knoblauch, Ingwer, Limettenschale, Curry, Dill und Koriandergrün dazugeben, alles mit Chilisalz würzen und zu einer gleichmäßigen Masse mischen.

2 Die Zucchini putzen, waschen und die Enden entfernen. Jede Zucchini in 6 Stücke (à ca. 6 cm Länge) schneiden und diese schräg

halbieren, sodass 12 Stücke entstehen. Die Zucchinistücke jeweils auf die gerade Schnittseite stellen und auf der schrägen Seite von oben großzügig mit einem Kugelausstecher aushöhlen (das Fruchtfleisch anderweitig verwenden).

3 Die Zucchini mit der Garnelenmasse füllen, dabei darf die Füllung deutlich über die Aushöhlung herausragen. In einen Dämpftopf 2 bis 3 cm hoch Wasser füllen, den Dämpfeinsatz in den Topf setzen und das Wasser aufkochen. Sobald Dampf entsteht, die gefüllten Zucchini auf den Einsatz setzen und mit geschlossenem Deckel bei milder Hitze 10 bis 12 Minuten dämpfen.

4 Die Zucchini aus dem Dämpftopf nehmen, kurz abtropfen lassen und in einer großen Pfanne in wenig Öl auf der Unterseite hell anbraten. Zum Servieren die Garnelenfüllung jeweils mit etwas Olivenöl bestreichen. Die gefüllten Zucchini auf einer Platte anrichten und nach Belieben mit Kräuterblättern garnieren.



Gebackene Zucchini Blüten

mit Brezen-Käse-Füllung und Dip

30 MIN. ZUBEREITUNG

Zutaten

FÜR 8 STÜCK

FÜR DIE ZUCCHINIBLÜTEN:

125 g Laugenstangen (vom Vortag)

150 g Taleggio • 1 Zwiebel

1 Ei • 125 ml Milch

1–2 TL Petersilienblätter (frisch geschnitten)

mildes Chilisalز

½ TL Brotgewürz (ersatzweise je 1 Prise gemahlener Fenchel, Koriander und Kümmel)

frisch geriebene Muskatnuss

8 Zucchini Blüten mit Frucht (bzw. mit Mini-Zucchini, weibliche Blüten)

Öl zum Frittieren

FÜR DEN DIP:

200 g griech. Joghurt (10% Fett)

½ TL Dijon-Senf • 3–4 EL Milch

2 EL gemischte Kräuterblätter (z.B. Bärlauch, Dill, wenig Estragon, Kerbel, Petersilie, Schnittlauch; frisch geschnitten)

1 Msp. abgeriebene unbehandelte Zitronenschale

1 Spritzer Zitronensaft

mildes Chilisalز • Zucker

FÜR DEN AUSBACKTEIG:

100 g Mehl

120 ml eiskaltes Wasser