

# Tapas - Rezept von Claudia Göbels

Das hier kommt dir Spanisch vor? Gut so! Denn mit gleich 4 Tapas-Rezepten – eines leckerer als das andere – serviert Claudia Göbels die beliebten Appetithäppchen aus der spanischen Küche zum Nachkochen und Genießen. Wir sagen: Her mit Bier oder Wein (gerne auch alkoholfrei), Tapas aufgetischt und schon kann der gemütliche Abend oder die gesellige Party beginnen! 🍷

---

Rezept herunterladen

## Zutaten

- Schinkenkroketten
- 4 EL Butter
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 40 g Mehl
- 360 ml Milch (Raumtemperatur)
- 1 TL Muskatnuss
- 1 TL Sherry
- 1 EL fein gehackte Petersilie
- ca. 250 g Serrano, im Mixer zerkleinert
- ca. 200 g Semmelbrösel
- 2 Eier mit 1 EL Wasser verschlagen
- 1 gestrichener TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- Fett zum Frittieren
- Garnelen
- 4 Limetten
- 12 rohe Riesengarnelen
- 3 EL Olivenöl

- 2 Knoblauchzehen gehackt
  - etwas trockener Sherry
  - Salz und Pfeffer
  - 4 EL glatte Petersilie fein gehackt
  
  - Pulpo
  
  - 1 Pulpo (Krake)
  - etwas Rotwein
  - 1 Lorbeerblatt
  - 1 Zwiebel
  - Olivenöl
  - Paprikapulver edelsüß
  
  - Speckdatteln
  
  - 8 große Dattel (Medjool)
  - 8 Scheiben Speck (sehr dünn aufgeschnitten)
  - 1 Stück weiche Chorizowurst (ca. 100-150 g)
- 

## Zubereitung

### Croquetas (Schinkenkroketten)

In einer großen Pfanne die Butter schmelzen, die Zwiebel dazugeben und glasig dünsten. Das Mehl dazugeben und gut verrühren, evtl. noch etwas Butter dazugeben, damit eine Roux (Mehlschwitze) entsteht. Jetzt die Milch dazugeben und einrühren, sodass eine dicke Sauce entsteht. Dann den Sherry, die geriebene Muskatnuss und die Petersilie dazugeben. Als Nächstes vorsichtig den Schinken und die Semmelbrösel unterheben. Ca. 5 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Dann salzen und pfeffern. Vorsicht mit dem Salz, denn der Schinken ist bereits gesalzen. Die Mischung ein paar Minuten abkühlen lassen. Sie soll später zu kleinen Klößchen gerollt werden. Ist der Teig zu flüssig, noch mehr Semmelbrösel dazugeben.

Nach einer Stunde den Teig zu Kroketten formen. Für den Teig die Eier mit etwas Wasser in einer Schale aufschlagen, in einer weiteren Schale Semmelbrösel geben. Derweil das Fett in einem Topf erhitzen. Die Kroketten erst in der Eiermischung wälzen und dann in den Semmelbröseln, dann frittieren.

### Garnelen mit Limetten

Schale von 2 Limetten abreiben und beide Früchte auspressen. Die restlichen Limetten in Viertel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch hinzugeben und 30 Sekunden braten. Die Garnelen hinzugeben und 5 Minuten braten, bis sie rosa sind. Gelegentlich umrühren.

Limettenschale, den Saft und eine Spritzer Sherry darüber verrühren und alles gut mischen. Petersilie darüber streuen mit Limettenviertel servieren.

## Pulpo Galizischer Art (Pulpo a la Feira)

Den Pulpo auftauen. In einem großen Topf Wasser mit einem Schuss Rotwein zum Kochen bringen. Lorbeerblatt und Zwiebel hinzufügen. Den Pulpo ins Wasser geben und mit einem Holzlöffel dreimal eintunken. Ca. 1 Stunde kochen lassen. Der Pulpo verliert ca. 2/3 der Größe.

Aus dem Wasser nehmen und die Kraken mit einer Schere in ca. 2 cm große Würfel schneiden. In einer Schale servieren mit etwas Öl beträufeln und mit Paprikapulver bestäuben.

## Speckdatteln mit Chorizo gefüllt

Die Dattel längs öffnen und den Kern entnehmen. Von der Chorizowurst ein ca. teelöffelgroßes Stück nehmen und in die Dattel drücken. Um je eine Dattel eine Scheibe Speck wickeln. Dattelröllchen in der Pfanne kross braten.

## Noch mehr Genuss?

Hier findest du Claudias Geheimtipps



NUR EINMAL

**COOK'S ESSENTIALS**  
Greifer Ofenhandschuh  
2er-Set Silikon +  
Baumwolle bis 250°C  
**€ 9,99 – € 14,99**

**KITCHENAID®**  
KSM125MP Artisan  
Küchen- maschine, mit  
Flex- Rührer und Edelstahl-  
schüssel, 3tlg.-Set  
**€ 479,99**

**WOLL®** Diamond Active  
Lite 22x22cm Kochtopf mit  
integriertem Siebeinsatz  
**€ 159,98**

**KOCHBLUME®**  
Gewürzmühlen i  
Auffangkappe 5  
verstellbare Mah  
Stück  
**€ 39,99**