

Falafel

Orient (für 4 Personen, falls min. 6 verschiedene Tapas serviert werden)

Zutaten:

- 200g Kichererbsen (trocken)
- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 handvoll frischer Koriander
- 1 Teelöffel Kreuzkümmel
- 3 Spritzer Zitronensaft
- 2 Esslöffel Paniermehl (oder getrocknete Brotkrümel)
- 1 Teelöffel Backpulver
- ½ Teelöffel Paprikapulver
- einige Spitzer Chilisauce (PiriPiri)
- Salz (fleur de sel) und Pfeffer
- Sonnenblumenöl zum fritieren

Vorbereitung:

- Die Kichererbsen am Vorabend in viel kaltes Wasser einlegen. Danach abtropfen lassen.

Zubereitung:

- Alles in ein eher enges und hohes Gefäß geben, wo man mit dem Stabmixer gut arbeiten kann:
 - gewässerte Kichererbsen
 - klein gehackte Zwiebel und Knoblauch
 - Koriander
 - Zitronensaft
 - Paniermehl, Backpulver
 - Paprikapulver
 - Chilisauce
 - Salz und Pfeffer
- Mit dem Stabmixer alles sehr gut zu einer Masse zerkleinern.
- Aus der Masse von Hand baumnussgrosse Kugeln formen und min. 1 Stunde ruhen lassen. Aus der Menge ergeben sich max. 20 Kugeln.
- In einer Bratpfanne in viel Sonnenblumenöl (1...2cm hoch) allseitig fritieren - zuerst 2 Seiten je 3 Minuten und danach noch die rohen Seiten.
- Öl abtropfen und servieren.

Tipp:

- eigentlich eine arabische Tagesspeise, aber wir Spanier haben ja arabische Traditionen...
- Statt der spanischen Aioli passt die orientalische Tsaziki (Joghurt, Knoblauch, Gurke, Pfefferminz) auch hervorragend dazu.

Bonus-Rezept: Aioli Sauce

Die spanischste aller Mayonnaisen ist die Aioli Sauce mit viel Knoblauch. Sie passt zu fast allen Tapas.

Zutaten (alles Raumtemperatur!):

- 1 Eigelb
- 1...2 Knoblauchzehen (mit 2 wird das Aioli schon sehr scharf)
- 150...250ml Öl (am besten ½ Sonnenblumen- und ½ Olivenöl)
- Salz und Pfeffer
- ½ Teelöffel Senf
- wenige Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

- Die Knoblauchzehen durch die Presse drücken und in ein standfestes hohes und eher schmales Gefäß geben (schneebeesengerecht).
- Das Eigelb begeben, Salz begeben, alles mit dem Schneebeesen gut vermischen und etwas stehen lassen, damit das Ei Raumtemperatur erreicht.
- Nun das Öl in kleinen Portionen begeben und immer wieder gut mit dem Schneebeesen unterrühren. Am Anfang muss minutenlang mit dem Schneebeesen gerührt werden bis eine mayonnaiseartige Konsistenz erreicht wird. Wenn das mal stimmt, kann man grundsätzlich beliebig viel Öl untermischen und somit die Aioli-Menge bestimmen.
- Gegen Schluss den Senf, einige Spritzer Zitronensaft und etwas Pfeffer unterrühren
- Im Kühlschrank bereitstellen

