

Radiccio rosso di Treviso frito

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

Zutaten:

- 1 Radiccio rosso di Treviso (Salatkopf)
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- Salz (fleur de sel)
- Pfeffer

Vorbereitung:

- Die äussersten Blätter entfernen
- Einige Zentimeter auf der Strunkseite abschneiden
- Den Salatkopf dann längs vierteilen
- Den Knoblauch klein hacken

Zubereitung:

- In einer genügend grossen Bratpfanne mit Olivenöl zuerst den Knoblauch leicht andünsten und dann die Salatblätter bei nicht zu hoher Temperatur gut 5 Minuten braten und immer gut rühren. Die Blätter werden dabei bräunlich, sollen aber nicht verbrennen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und am Schluss noch etwas Olivenöl untermischen.

Tipp:

- Das ist natürlich schon vom Namen her kein spanisches Tapa, aber auch Antipasti können mal als Tapa verkleidet werden.

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

