

TAPAS – HERZHAFTE LIEBESÄPFEL

TAPAS – HERZHAFTE LIEBESÄPFEL

Im ersten Moment konnte ich es mir kaum vorstellen – ich habe mein nagelneues Kochbuch von Nelson Müller* aufgeschlagen und bin auf dieses Rezept für Liebesäpfel gestoßen. Kleine Tomaten mit Karamellglasur und Pistazienmantel. Die machen sich doch perfekt als Tapas! Und Tapas waren die perfekte Einstimmung für das Hallen-Fußballturnier. Ja, Hallen-Fußball. Und warum passen Tapas? Weil Real Madrid gespielt hat! Mit dabei waren auch Hertha, Union Berlin, VfB Stuttgart, Bayer Leverkusen und Borussia Mönchengladbach. Gut, es waren nicht nur die aktuellen Spieler, sondern auch der eine oder andere der seine besten Zeiten schon hatte und so gab es anstelle der ehemaligen Waschbrett-Bäuche auch das ein oder andere Waschbär-Bäuchlein zu sehen – aber lustig war's. Aber zurück zu den Tapas – am Abend vor dem Turnier gab es also unter anderem diese herzhaften Liebesäpfel und Huhn in Weißwein-Jus. Damit haben wir jetzt auch das fehlende Bild für Nelson's Kochbuch...



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

12 Cocktailtomaten

100g Zucker (im Original 200g)

100 ml Wasser (im Original 200 ml)

60g Pistazien (gehackt, beim mir salzig - im Original 200g)

ZUBEREITUNG:

Zu den originalen Mengenangaben muss ich sagen: die hätten locker für 30 Tomaten oder mehr gereicht, waren aber für 10-12 Stück angegeben. Ich hatte eine ganze Pfanne mit Karamell übrig und bei den Pistazien habe ich zum Glück rechtzeitig Schluss gemacht. Ich habe mich für gesalzene Pistazien entschieden um den Kontrast zum Karamell noch ein bissl mehr hervor zu heben.

Auf los geht's los - ich habe mich für eine Tüte gesalzene Pistazien entschieden, die müssen aber noch geschält und gehackt werden. Da ich das Gewicht nur schwer abschätzen kann kommen sie direkt in ein Schüsselchen auf der Waage. Eine wiegt rund 1g. Super - fehlen noch ein paar. Wenn alle geschält sind hacke die Pistazien mit dem Messer klein.



Die Cocktailtomaten werden auf Holzspieße gesteckt.



In dieser Zeit gebe ich Zucker und Wasser in eine kleine Pfanne und lasse den Zucker bei geringer Hitze schmelzen. Sobald das Ganze zu einem dicken Sirup geworden ist dippe ich die Tomaten bis zur Hälfte in das Karamell und von dort aus weiter in die gehackten Pistazien. Achtung - das Karamell soll keine Farbe annehmen!



Die fertigen Tomaten wandern direkt auf die Tapasschale zum Abkühlen.



Da diese Tapas kalt serviert werden kann ich sie kurz beiseite stellen und mich um die warmen Tapas kümmern. Dann wird alles zusammen angerichtet.

Greift zu!



Damit waren wir in der passenden Stimmung für das Turnier, auch wenn die kulinarischen Highlights hier Pommes rot-weiß und absolut gar nicht leckeres Bier (Berliner Kindl) waren... □

