

TAPAS ZUM ERSTEN DATE

TAPAS ZUM ERSTEN DATE

Tonia von Backen macht froh sucht nach Gerichten die sich für ein erstes Date eignen. Wie sie es in der Event-Ankündigung so schön auf den Punkt bringt: Melone isst man nicht! Aber was ist wirklich geeignet? Der nette Italiener um die Ecke wo es eigentlich immer gut schmeckt? Kann schief gehen, wenn das Date kulinarisch etwas höhere Ansprüche hat. Ein cooles Szene-Restaurant in dem man sich leider wegen der lauten Musik über den Teller hinweg anschreien muss? Auch nicht optimal. Ein Sterne-Restaurant ist vielleicht etwas zu viel des Guten... aber was dann? Ich finde Tapas ziemlich genial. Tapas-Bars haben meist eine tolle Atmosphäre. Nicht zu ruhig, nicht zu laut, keine Kantinenbeleuchtung sondern gemütliches Licht und eine Vielzahl von leckeren Häppchen. Gut, ich würde jetzt nicht die Garnelen in Weißwein-Jus ordern wenn ich nicht sicher bin, dass der andere auch etwas mit Knoblauch nimmt. Aber man kann ja gemeinsam sehen wer was bestellt, wo man vielleicht tauschen kann und was der andere unbedingt mal probieren sollte. Mal ehrlich – beim ersten Date würde man ja eher nicht fragen „kann ich mal von deiner Pasta kosten?“. Könnte auch schwierig werden. Bei Tapas ist das einfacher. So sieht man auch gleich wo man kulinarische Gemeinsamkeiten hat. Einen schönen Bericht zu diesem Thema gibt es auch hier auf Tapito. Da habe ich mich definitiv wieder erkannt. Bei uns gibt es oft Tapas – das ist wohl auch der Grund warum ich zu diesem Thema mittlerweile über 100 Rezepte gesammelt habe. Es passt aber auch so schön. Egal ob wir zu unserer Lieblings-Tapasbar laufen, ein romantisches Picknick unterm Sternenhimmel veranstalten, oder einfach nur 2-3 Kleinigkeiten als schnelles Abendbrot mit einem Gläschen Wein genießen wollen – Tapas gehen immer!

Diese zwei Rezepte sind nichts vollkommen neues, ich habe aus Melonenkugeln und Parmaschinken kleine Spieße gebastelt – ist aber im Prinzip das Gleiche wie die Melone mit Parmaschinken. Als zweites gab es Kürbisspalten in Pancetta, die sind den Kürbisspalten in Parmaschinken sehr ähnlich.



Melonenkugeln mit Parmaschinken



Zutaten für 10-12 Spieße:

1/2 Galia-Melone

5 Scheiben Parmaschinken

Holzspieße

Zubereitung:

Die Melone wird halbiert und ich entferne mit dem Löffel die Kerne. Dann kommt mein Melonenkugellöffel zum Einsatz und ich steche rund 12 Melonenbällchen aus.

Die Parmaschinkenscheiben halbieren und zu kleinen Röllchen drehen. Jedes Röllchen mit einem Holzspieß auf einer Melonenkugel feststecken.

Fertig!



Kürbis im Pancettaband



Zutaten für 10 Häppchen:

1/2 Hokkaido Kürbis

10 Scheiben Pancetta (oder Bacon, oder Parmaschinken)

Olivenöl

Pfeffer & Salz

Holzspieße

Zubereitung:

Ich schneide einen halben Kürbis in Spalten, entferne die Kerne und die Schale und gebe die Kürbisstücke mit Olivenöl beträufelt in eine kleine Auflaufform. Mit Pfeffer und Salz würzen und für 30 Minuten bei 200°C im vorgeheizten Backofen verschwinden lassen.



Nach 30 Minuten hole ich den Kürbis aus dem Ofen und wickel jedes Stück in ein Scheibchen Pancetta ein. Mit einem Holzspieß befestigen und nochmal für knapp 10 Minuten zurück in den Ofen schieben.



Die fertigen Kürbisspalten richte ich auf einem länglichen Schälchen an.

Lecker!



Zwei Tapas, minimaler Aufwand, ein leckeres kleines Abendessen. Dazu darf ein Glässchen Rioja natürlich nicht fehlen.

Ich hoffe ich konnte den einen oder anderen von euch für die Idee „Tapas zum ersten Date“ begeistern. Und wer weiß - vielleicht entpuppt sich das Date ja als perfekter Reisepartner und ihr esst schon bald Tapas in Barcelona!



Eingereicht für das Event:

