

Karamell-Popcorn

Luftig. Knusprig. Süß. Popcorn schmeckt nach Kino, Filmabend und Freizeitspaß. Der Geschmack erinnert uns an unsere Kindheit und unbeschwerte Momente. Zauber dir jetzt dein eigenen Karamellpopcorn und genieße das Spiel aus Süß und Herzhaft.

Quitten-Trüffel

Schokoladig und saftig. Im Herbst stellen wir zahlreiche Gelees aus frisch geernteten Früchten her und nutzen das übrig gebliebene Fruchtfleisch, um uns für unsere Arbeit zu belohnen. Wie? Indem wir das Fruchtmus in kleine Schokoladen-Trüffel verwandeln. Eine unserer Lieblingsvarianten sind Quitten-Trüffel mit gemahlenden Mandeln. Denn obwohl diese vegan sind, kommen sie Schokoladentrüffeln vom Geschmack her sehr nah.

Vietnamesische Reisbällchen

Knuspriger Sesam, weicher Reisteig, cremige Mungbohnen-Füllung. Vietnamesische Reisbällchen sind die pure Verführung! Allein der nussige Duft ist unwiderstehlich und versetzt einen sofort an die kleinen Streetfood-Stände Hanois. Wir lieben die Klebreisbällchen als Dessert nach einem vietnamesischen Dinner oder als exotischen Snack zwischendurch. Backe dir jetzt deine eigenen Bánh Cam Bällchen und ich verspreche dir, diese

kleinen Sesambällchen werden sofort dein Herz erobern!

Knoblauch-Garnelen

Frisch vom Markt, in die Pfanne: In Knoblauch-Öl geschwenkte Garnelen gehören zu den klassischen Tapas-Varianten. Hier steht der pure Geschmack der Meeresfrüchte im Fokus. Keine Gewürze, keine Sauce. Hier glänzt die Garnelen mit puren, intensivem Geschmack.

Marinierte Oliven

Würzig. Salzig. Aromatisch. Eingelegte Oliven sind der perfekte Snack für zwischendurch. Wir servieren sie gerne als kleines Amuse-Gueule oder als Teil unserer Tapas-Dinner. In einer mediterranen Kräuter-Mischung trocken mariniert bekommen sie dabei den richtigen Kick.

Papas arrugadas

Papas arrugadas sind Kartoffeln in Salzkruste und bestechen durch ihren intensiven Geschmack. Zwei Zutaten, etwas Zeit, mehr braucht es nicht. Als traditionelles Gericht der kanarischen Inseln wird es klassischerweise mit Mojo Rojo und Mojo Verde als Vorspeise gereicht, aber deinen Fantasien sind

keine Grenze gesetzt. So gelten Papas arrugadas schon lange als beliebte Grill-Beilage und werden oft zu Tapas gereicht.

Blinis mit Lachs-Tatar

Schick. Cremig. Delikat. Bei diesem Gericht treffen weiche Blinis auf marinierte Gurken, zarten Lachstartar und knackige Pistazien. Zusammen mit ein wenig Dill, Honig und Senf werden die russischen Pfannkuchen zu einer feinen Komposition, die sich perfekt als Vorspeise eignet. Wir lieben dieses Blini-Rezept allerdings so sehr, dass es bei uns meistens ein Hauptgang wird.

Pflaumen im Speckmantel

Salzig. Knusprig. Süß. Pflaumen im Speckmantel gehören zu den klassischen spanischen Tapas und sind das perfekte Fingerfood. Beim Original-Rezept werden nicht etwa Datteln, sondern getrocknete Pflaumen in Bacon eingewickelt. Das Ergebnis: Besonders saftige Häppchen.

Korean Fried Chicken

Extra knusprige Haut, ultra saftiges Hähnchen und süß-saure Sauce. Korean Fried Chicken (auch Yangnyeom oder Dakgangjeong

genannt) ist dafür bekannt, leicht klebrig und extrem aromatisch zu sein. In der Hülle aus Maisstärke bleibt das frittierte Hähnchen super zart und durch Ingwerpulver, Reissirup und Sesam bekommt das Gericht eine feine exotische Note. Tauch ein in die intensiven Geschmackswelten von Vietnam. Einmal probiert wirst du dein frittiertes Hähnchen nie wieder anders essen wollen.

Pimientos de Padrón

Jeder kennt und liebt die kleinen Bratpaprika. Pimientos de Padrón werden in Galicien angebaut und noch als unreife Früchte geerntet. In Olivenöl angebraten und mit Meersalz bestreut entwickeln sie dann den typischen süß-herben Geschmack, der die kleinen grünen Paprikas zu einem der beliebtesten Tapas-Gerichte machte.

Panini-Brot

Italienisches Paninibrot ist knusprig und trotzdem leicht, ist perfekt als Frühstück, Snack oder Beilage zum Hauptgang. Brot gehört für meine italienischen Freunde eigentlich zu einfach jeder Mahlzeit. Auch bei uns ist es daher gefühlt ständig im Ofen. Der Grund? Es ist nicht nur köstlich, sondern auch super einfach selbst zu backen.

Arancini al ragù

Sizilianer lieben sie, als würden sie die Welt bedeuten: Arancini! Die mit Ragù gefüllten Reisbällchen haben auch mich sofort verzaubert. Bis heute sind sie für mich das Symbol von traditionellen Gerichten mit Herz. Und: Sie erinnern mich an die Menschen, die mich authentisch italienische Küche kennen und lieben gelernt haben.