

Sahnehering

Sahnehering oder auch Heringsstipp ist ein ein klassisches deutsches Gericht, bei dem Salzheringe oder Matjesfilets über Nacht in einer Sauce aus Sahne, Äpfeln und Zwiebeln eingelegt werden. Zu Pellkartoffeln serviert, ist dieser Heringssalat ein absolutes Gedicht. Also ab zum Fischgeschäft, Hering holen und euren eigenen Sahnehering marinieren.

Pekingsuppe

Scharf. Aromatisch. Reichhaltig. Chinesische Pekingsuppe entführt dich in fernöstliche Geschmackswelten. Klassischer Weise besteht die traditionelle Speise dabei aus einer kräftigen mit Essig gewürzten Brühe, einer Fleisch- sowie Gemüseeinlage und Eierstich. Besonders authentisch schmeckt für mich eine selbst angesetzte Hühnerbrühe mit Chinakohl, Sojasprossen, Bambussprossen und Hähnchenfleisch. Klingt verlockend? Dann wag dich an die vielleicht leckerste chinesische Suppe überhaupt.

Albondigas

Zart. Tomatig. Würzig. Albondigas sind spanische Fleischbällchen, die meist als Tapas gereicht werden. Ihren besonderen Geschmack erhalten die Hackbällchen durch eine Prise Kreuzkümmel. Dadurch dass die Hackbällchen in der Sauce garen, werden die sie nicht nur herrlich weich, sondern saugen

sich auch dem herrlichen Tomatenaroma voll.

Geröstete Kürbiskerne

Kürbiskerne sind ein so herrlich knuspriger Snack. Und doch werden die kleinen Vitaminbomben all zu oft nicht verwendet, wenn Kürbis auf der Speisekarte steht. Ändere das und lege dir einen kleinen Vorrat gerösteter Kürbiskerne zu. Diese kannst du übrigens sowohl ohne als auch mit Schale naschen.

Miso-Suppe

Authentische Miso-Suppe wie aus Japan, kannst du dir ganz einfach selber zubereiten. Alles was du brauchst, ist ein kräftiges Dashi (z. B. Katsuobushi aus Bonitoflocken), Seidentofu, getrocknete Wakame-Algen und Shiitake-Pilze und etwas Frühlingszwiebel. Das Ergebnis? Kräftige Aromen, wohltuende Wärme und natürlich ganz viel Umami.

Miesmuschel-Suppe

Raffiniert, fruchtig, aromatisch: In den kalten Monaten kommt bei uns des Öfteren eine mediterrane Miesmuschelsuppe auf den Tisch. Denn die wärmt nicht nur von Innen, sondern erinnert uns mit ihrem intensiven Tomatengeschmack an wärmere Tage. Du

kannst sie dabei als Auftakt eines Meeresfrüchte- bzw. Fischmenüs servieren (hierfür halbe Menge verwenden) oder sie mit einem Stück Weißbrot als Hauptgang reichen.

Remoulade

Remoulade ist so viel mehr als eine aufgepeppte Mayonnaise. Denn sie vermag es viele Gerichte auf ein ganz neues Level zu heben. Das Zusammenspiel aus Gewürzgürkchen und frischen Kräutern macht sie leichter im Geschmack und verleiht ihr eine gewisse Frische. Natürlich bleibt Remoulade eine kleine Kalorienbombe. Aber das Aroma ist es sowas von wert!

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 purem, intensivem Geschmack.

Rahmwirsing

Cremig und doch mit Biss: den perfekten Rahmwirsing wie von Oma kannst du dir ganz einfach selber kochen. Ich liebe es,

wie der Wirsing bei diesem Rezept durch die Sahne eine ganz milde Note bekommt. Etwas Butter, eine Prise Muskatnuss. Viel mehr braucht es nicht. In diesem Gericht der Wirsing der Star. Einfach nachkochen und du wirst direkt zurück in deine Kindheit versetzt.

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.

Vegane Miso-Suppe

Kräftiges Dashi, milde Enoki-Pilze, weiches Seidentofu und würzige Wakame-Algen: vegane Miso-Suppe ist ebenso einfach wie köstlich. Wir lieben sie vor allem mit selbstgemachtem Shiitake-Dashi, denn das ist extra kräftig. Was die Suppeneinlage betrifft, sind deiner Fantasie dann keine Grenzen gesetzt.

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.