

Tapas und Pinchos



mit Koldo Royo

Kursheft mit allen Rezepten und Infos

7hauben.com

Inhalt

Tapas genießt man mit Freunden!	3
Klassische Vinaigrette	4
Vinaigrette mit Paprika und Ei	5
Mayonnaise mit Ei	6
Mayonnaise ohne Ei	7
Salsa Rosa	8
Aioli	9
Emulsion aus Piquillo-Paprika	10
Tomatensauce	11
Basilikumöl	12
Mediterranes Kräuteröl	13
Orly-Teig	14
Pincho Gilda	15
Pincho Matrimonio en brocheta	16
Pincho Tosta Matrimonio	17
Pincho mit Lachs, Garnele und Piparra-Paprika	18
Pincho mit Thunfisch, Sardellen und Gewürzgurken	19

Pincho mit Wachtelei, Sardellen und Gewürzgurken	20
Pincho mit Artischocke, Spargel und Jamon	21
Pincho mit Speck und roten Garnelen	22
Pincho mit Huhn und Speck	23
Oktopus mit Kartoffelpüree	24
Pincho mit geräucherten Kabeljau und Rogen	25
Gekochtes Ei mit Thunfisch und Zwiebeln	26
Jakobsmuscheln mit Iberico-Schinken und Mandarine	27
Mini-Croissant mit Frischkäse und Iberico-Schinken	28
Mini-Pepito mit Entrecôte, Champignons und Paprika	29
Montadito mit Räucherlachs und Gewürzgurken	30
Montadito mit Blutwurst und Wachtelei	31
Mais-Krabben-Törtchen	32
Piquillo-Paprika mit Kabeljau	33
Rindercarpaccio im Glas	34
Pincho mit Chistorra in Orly-Teig	35
Pincho mit Garnelen in Orly-Teig	36

Pincho mit Cheddar in Orly-Teig	37
Rote Garnelen mit Knoblauch	38
Pica Pica vom Sepia	39
Kalbskutteln mit Biskaya-Sauce	40
Kabeljau Ajoarriero	42
Lammbrises mit Thymianöl	43
Sardellen mit Knoblauch	44



Tapas genießt man mit Freunden!

Und genau deswegen erwarten dich in diesem Kurs viele kleine Häppchen zum Teilen und Genießen.

Tapas sind aus der spanischen Küche nicht wegzudenken. Die kleinen Häppchen verkörpern Geselligkeit und eignen sich als Appetitanreger sowie als ganze Mahlzeit. Wichtig dabei: qualitativ hochwertige Zutaten. Tapas leben oft von einfachen Kombinationen, die Aromen der Zutaten stehen im Vordergrund.

Lerne jetzt, wie du Tapas-Klassiker sowie Innovationen zubereitest, welche Saucen dazu passen und wie du die kleinen Häppchen appetitanregend servierst.

In diesem Begleitheft findest du alle Rezepte und Infos zum Kurs. Viel Spaß beim Kochen, Teilen und Genießen!



Koldo Royo

Schon als Kind half Koldo Royo in der Tapas Bar seines Vaters mit – so begann eine Leidenschaft fürs Leben.

Tapas spielten im Leben vom spanischen Koch und Unternehmer Koldo Royo schon von Kindheitstagen eine wichtige Rolle. Sein Vater betrieb in San Sebastián eine Tapas Bar, die Bar Antonio. Später entschied sich Koldo, Koch zu werden und arbeitete mit bekannten Namen wie Juan Mari Arzak, Monsieur Dart und Luis Irizar. Durch seinen Beruf lernte er viele verschiedene Städte und Länder kennen, wie z.B. Frankreich und Mexiko.

Zurück in Spanien erkochte er als Küchenchef seinen ersten Michelin-Stern im Restaurant Porto Pi. 1989 eröffnete er dann sein erstes eigenes Restaurant, ebenfalls mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, das er bis 2009 führte. Heutzutage leitet Koldo sein Gastrounternehmen Bon Gust Producciones, mit dem er ein kulinarisches Online-Magazin veröffentlicht sowie verschiedene kulinarische Events anbietet.

Kochen heißt zu wissen, wie man Dinge verändern kann. Man muss keine Angst haben.



Koldo Royo

Pincho mit Thunfisch, Sardellen und Gewürzgurken

Zutaten & Infos



Zubereitung
5 min



Gesamt
5 min



Portionen
4 Spieße

4 Stück	Bonito-Thunfisch in Öl
4	Anchovis in Öl
4	kleine Gewürzgurken
4	schwarze Oliven, entsteint
4	Toasts
Vinaigrette mit Paprika und Ei	
Aioli-Sauce	
Schnittlauch	

Zubereitung

Schritt 1 Aufspießen

Eine Anchovi um ein Stück Thunfisch wickeln. Zuerst den umwickel-
ten Tunfisch, dann die Essiggurke und die Olive auf ein Spießchen
stecken und in ein Glas stellen. Die Paprika-Ei-Vinaigrette darüber
träufeln.

Schritt 2 Geschafft

Dazu einen Toast mit Aioli und klein geschnittenem Schnittlauch
servieren.



Kursheft

mit Rezepten und Infos zum
Premium Online Kochkurs
mit Koldo Royo

Kurs

Tapas und Pichos

Koch

Koldo Royo