

Chupapedos [Röstbrote mit Serranoschinken, Garnelen, Pilzen]



Zutaten für vier Stück:

4 Baguette-Scheiben

4 Eierlöffel spanische Aioli,
alternativ Rouille

2 Scheiben Serranoschinken

8 rohe Garnelen

6-8 mittelgroße Champignons

ein Stück Cheddar-Käse

4 kleinere Pimientos del padron
(optional)

Frittieröl

Besondere Hilfsmittel (für das
Frittieren im Topf):

geeignetes Thermometer

Spritzschutz

Schutzbrille

1. Garnelen schonend auftauen, gut waschen und trocknen. Für 10 min mit etwas Zitronensaft säuern, dann wieder mit Küchentüchern trocknen. Leicht salzen und pfeffern.

2. Pilze putzen. Je nach Größe halbieren oder vierteln.

3. Pimientos nicht waschen, in Frittieröl bei ca. 170° ca. 3-4 min frittieren. Achtung: geeignetes Thermometer sowie Spritzschutz und Schutzbrille verwenden. Das Fett spritzt nämlich wild. Frittieren im Topf außerhalb einer temperaturgesteuerten Fritteuse ist immer riskant! Topf auf

jeden Fall stets im Auge behalten! Nur für erfahrene Köche geeignet.

4. Serranoschinken zurechtschneiden. Cheddar-Käse raspeln.

5. Eine beschichtete Pfanne mit Olivenöl ausstreichen und die Pilze bei höherer Hitze braten. Eine weitere beschichtete Pfanne mit Olivenöl ausstreichen und die Garnelen bei höherer Hitze kurz braten, sie sollen gerade durchgezogen sein.

6. Die Baguettescheiben im Backofen leicht anrösten. Auf jede Scheibe je einen guten TL Aioli bzw. Rouille verteilen. Zurecht

geschnittenen Serranoschinken auflegen, dann die gebratenen Pilze und Garnelen. Mit dem geraspelteten Cheddar bestreuen und optional mit den Pimientos garnieren.

Hinweise:

Anregung und Name sind aus der Tapas Bar Lola in Malaga, 2019.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 30 min, Vorspeisen, Tapas, Meeresfrüchte, Schinken, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023