

## Rezept

# Tapas variadas del mar

Ein Rezept von Tapas variadas del mar, am 13.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> Zwiebeln	<b>4</b> + 4 Knoblauchzehen
<b>3</b> Fleischtomaten	<b>1</b> kleiner Zucchini
<b>10</b> schwarze Oliven ohne Stein	<b>1</b> Stängel Petersilie
<b>100 ml</b> + 3 EL Olivenöl	je 1 TL Thymian und gehackter Rosmarin
<b>2 EL</b> Cognac	<b>50 ml</b> + 1 EL Weißweinessig
<b>400 ml</b> Fischfond aus dem Glas	<b>300 g</b> Miesmuscheln (Abtropfgewicht, Glas)
Salz	Pfeffer
Zucker	<b>300 g</b> Tunfischfilet (2 dünne Scheiben)
<b>2</b> rote Pfefferschoten	<b>2</b> gehäufte TL Paprikapulver, rosenscharf
1/2 TL Kreuzkümmel	<b>2</b> Eier + 1 frisches Eigelb
<b>200 ml</b> + 1 EL Rapsöl	<b>2</b> küchenfertige Tintenfischtuben
<b>2 EL</b> Zitronensaft + 1 Zitrone	<b>200 g</b> Mehl
<b>250 ml</b> Wein	Öl zum Frittieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4-6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 780 kcal

## Zubereitung

1. Zwiebeln und 4 Knoblauchzehen schälen, fein hacken. Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochend heißem Wasser überbrühen, häuten, halbieren, dabei den Stielansatz entfernen, und fein würfeln. Zucchini waschen, trockentupfen, fein würfeln. Oliven in Ringe schneiden. Petersilienblättchen fein hacken.
2. 3 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln darin glasig braten. Zucchini, die Hälfte des gehackten Knoblauchs, Thymian und Rosmarin unter Rühren mitbraten. Mit Cognac, 1 EL Essig und 50 ml Fischfond ablöschen. Oliven und Tomatenwürfel zugeben, einige Min. leise köcheln lassen. Miesmuscheln und Petersilie unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Abkühlen lassen und über Nacht zugedeckt kalt stellen.
3. Den Fischfond erneut aufkochen. Den Tunfisch waschen, trockentupfen und im Sud 3 Min. leise kochen lassen. Vom Herd nehmen, in 5 Min. garziehen lassen. Die Pfefferschoten waschen, entkernen und grob hacken. Mit 100 ml Olivenöl, 50 ml Essig und dem gehackten Knoblauch pürieren. Mit Paprikapulver, Kreuzkümmel und Salz abschmecken. Tunfisch aus dem Sud heben, in mundgerechte Stücke schneiden. In die Sauce (Mojo) geben, über Nacht kalt stellen.
4. Am nächsten Tag zunächst die Muscheln und den Tunfisch aus dem Kühlschrank nehmen. Für die Aioli 4 Knoblauchzehen schälen. 1 Zehe mit 1 TL Salz im Mörser fein zerdrücken. Das Eigelb unterschlagen. 200 ml Rapsöl zunächst tröpfchenweise, dann im dünnen Strahl unter ständigem Rühren zugeben und unterrühren. 3 Knoblauchzehen dazupressen, salzen.

5. Tintenfischtuben waschen, trockentupfen, in Ringe schneiden, salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln. Die Eier trennen. Mehl, 1/2 TL Salz, Wein, 2 Eigelbe und 1 EL Öl zu einem glatten Teig verrühren. Die Eiweiße steif schlagen, unterheben. Einen kleinen Topf etwa 5 cm hoch mit Öl füllen, erhitzen. Ein Holzstäbchen ins Öl halten: Wenn kleine Bläschen aufsteigen, hat es die richtige Temperatur. Die Tintenfischringe abtropfen lassen, durch den Teig ziehen und im heißen Öl goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier entfetten.
- 
6. Muschelsalat, Tunfisch in Mojo und die Tintenfischringe mit Aioli in kleinen Schüsseln anrichten. Mit frischem Stangenweißbrot und Zitronenschnitzen servieren.